

**MINIMEX**  
FOOD PROCESSOR

คู่มือการใช้งาน  
เครื่องเตรียมอาหาร  
**Minimex**  
รุ่น MFP2



**Instruction Manual**  
**Minimex Food Processor**

Model : MFP 2  
220V., ~50Hz., 350W.

ไทย / English

## คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย:

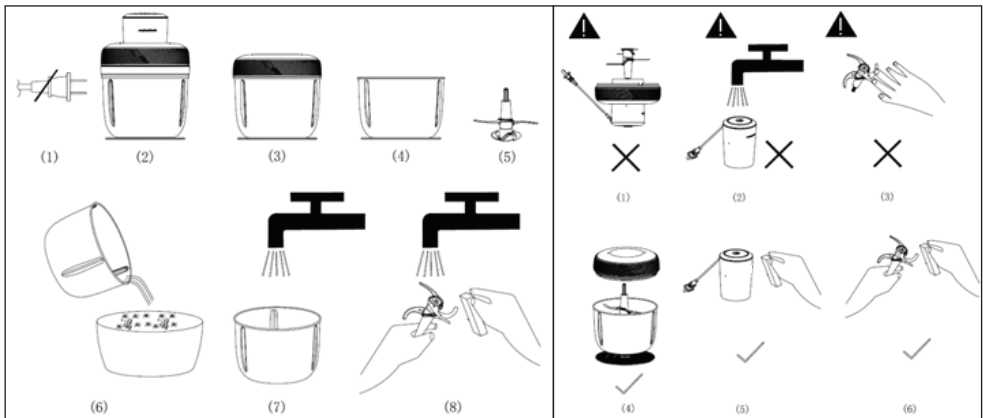
ก่อนเปิดเครื่องใช้งาน ท่านควรปฏิบัติตามหัวข้อต่อไปนี้ อย่างเคร่งครัด

1. อ่านคู่มืออย่างละเอียด และเก็บคู่มือเล่มนี้ไว้ เพื่ออาจได้ใช้ในอนาคต
2. ตรวจสอบระบบไฟของตัวเครื่อง ให้แน่ใจว่าถูกต้อง ตรงกับระบบไฟในบ้านของท่านก่อนใช้งาน
3. หากพบว่าสายไฟฉีกขาด หรือตัวเครื่องแตกหัก อาจไม่ปลอดภัยในการใช้งาน ควรส่งให้ศูนย์บริการตรวจสอบทันที
4. ไม่ควรอนุญาตให้เด็กหรือผู้ด้อยความสามารถ เป็นผู้ใช้งาน
5. ใช้ความระมัดระวังอย่างเต็มที่หากใช้เครื่องใกล้เด็ก
6. ขณะใช้งานอย่าปล่อยเครื่องทิ้งไว้ โดยปราศจากผู้ดูแล
7. แยกชิ้นส่วนประกอบออกจากกันเมื่อเลิกใช้งาน
8. ขณะเครื่องกำลังทำงาน ควรนำมือออกห่างจากใบมีด หรือส่วนที่เคลื่อนไหว
9. ห้ามใช้ร่วมกับอุปกรณ์อื่นที่ไม่ตรงรุ่นเพราะอาจเป็นสาเหตุให้เกิดอุบัติเหตุได้
10. อย่าปล่อยสายไฟรั้ง ตรึงกับขอบโต๊ะ หรือสัมผัสแหล่งความร้อน
11. ห้ามใช้งานใกล้แหล่งความร้อนเช่น เตาไฟ หรือ เตาอบ เป็นต้น
12. ห้ามเปิดฝาทิ้งไว้จนกว่าเครื่องจะหยุดสนิท
13. ห้ามนำมอเตอร์ไปใช้กับเครื่องใช้ชนิดอื่นอย่างเด็ดขาด
14. ห้ามนำเครื่องเตรียมอาหารนี้ไปใช้เพื่อการใช้งานอื่น
15. ห้ามดัดแปลงระบบกลไกอย่างเด็ดขาด เพื่อความปลอดภัยของตัวเครื่อง
16. สำคัญ!! เมื่อสิ้นสุดการใช้งาน ควรนำใบมีดออกก่อน ไม่ควรนำอาหารออกก่อนใบมีด เพราะอาจทำให้เกิดอุบัติเหตุได้
17. ห้ามใช้งานในที่โล่งแจ้ง

เครื่องเตรียมอาหารนี้ออกแบบเพื่อใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น หากนำไปใช้งานในเชิงพาณิชย์ หรือใช้ในลักษณะอื่นที่ต่างจากวัตถุประสงค์ในการออกแบบ การรับประกันจะถูกยกเลิกทันที

# เพื่อความปลอดภัย

1. เมื่อสิ้นสุดการบดอาหาร ควรถอดปลั๊ก ยกส่วนของมอเตอร์ออก เปิดฝาคروبออก นำใบมีดออก แล้วจึงเทอาหารออก (รูปที่ 1)
2. ส่วนของมอเตอร์ติดตั้งเทอร์โมสแตท ซึ่งจะช่วยตัดไฟทันทีที่ใช้งานเป็นเวลานาน แล้วเกิดความร้อนสูง มอเตอร์จะสามารถกลับมาใช้งานได้อีกครั้ง เมื่ออุณหภูมิลดลง
3. ห้าม เปิดฝาคروبออกจนกว่าใบมีดจะหยุดสนิทก่อน
4. ใบมีดมีความคมมาก ควรใช้งานด้วยความระมัดระวังเป็นพิเศษ
5. ทำความสะอาดใบมีดด้วยฟองน้ำ ห้าม ใช้มือจับใบมีด เพราะอาจบาดเจ็บได้
6. ห้าม ประกอบใบมีดเข้าตัวมอเตอร์แบบกลับหัว ใช้ผ้าชุบน้ำบิดหมาดเพื่อเช็ดทำความสะอาดมอเตอร์ ห้าม ฉีดหรือแช่น้ำเด็ดขาด
7. การเก็บเครื่องควรใส่ฝาคروبใบมีดเอาไว้ แล้วประกอบใบมีดเข้ากับโถ เพื่อป้องกันมิให้เกิดอุบัติเหตุ (รูปที่ 3 )

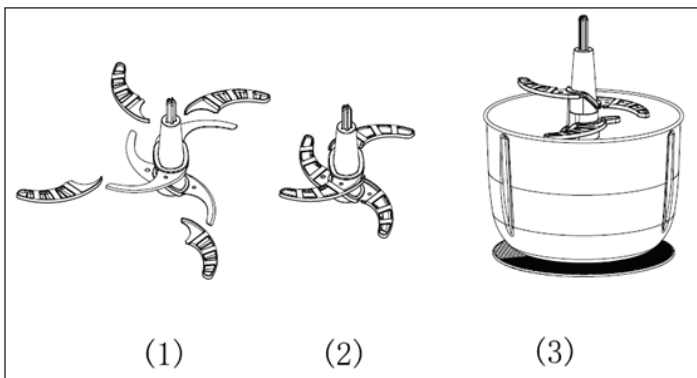


(รูปที่ 1)

ถอดปลั๊ก ยกส่วนของมอเตอร์ออก เปิดฝาคروبออก  
นำใบมีดออก แล้วจึงเทอาหารออก

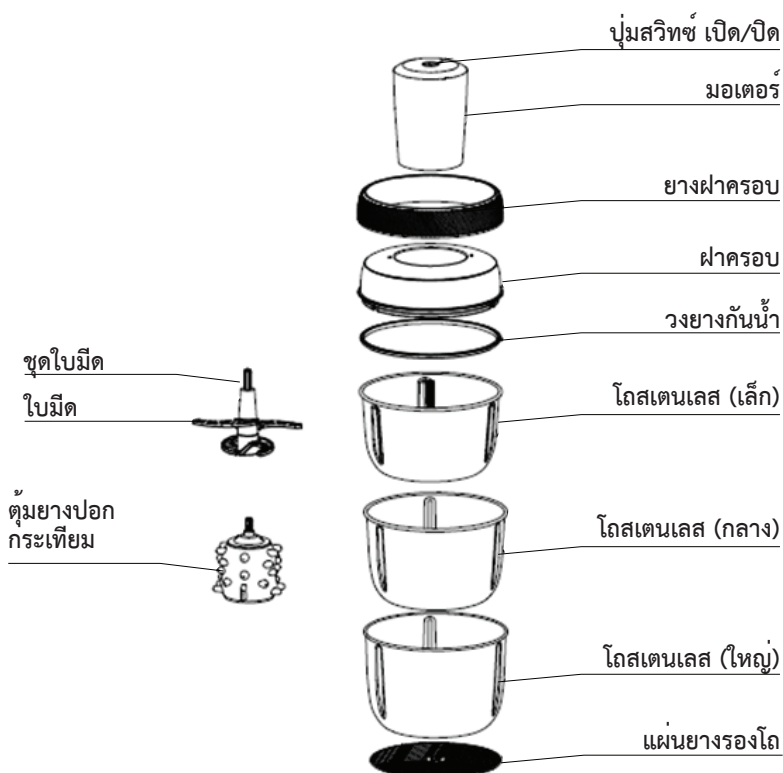
(รูปที่ 2)

ห้าม ประกอบใบมีดเข้าตัวมอเตอร์แบบกลับหัว  
ห้าม ฉีดหรือแช่น้ำเด็ดขาด  
ใช้ผ้าชุบน้ำบิดหมาดเพื่อเช็ดทำความสะอาดมอเตอร์



(รูปที่ 3) การเก็บเครื่องควรรใส่ฝาครอบใบมีดเอาไว้ แล้วประกอบใบมีดเข้ากับโถ เพื่อป้องกันมิให้เกิดอุบัติเหตุ

## ส่วนประกอบ

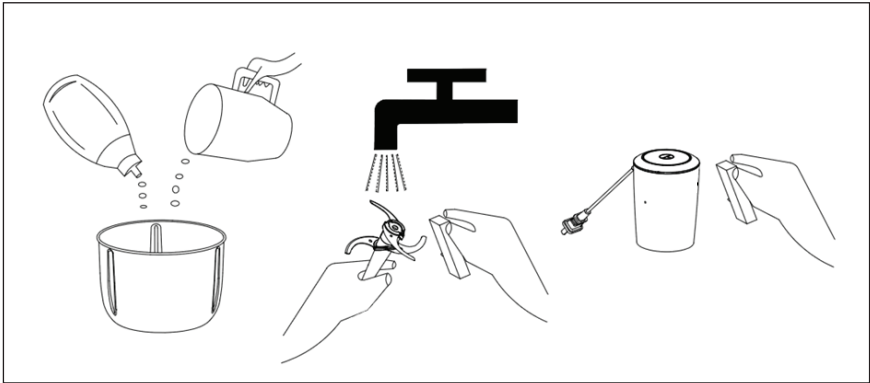




## การใช้งาน

### การใช้งานครั้งแรก

1. ก่อนใช้งานควรถอดโถสแตนเลสทั้ง 3 ใบ ออกล้างด้วยน้ำยาล้างจานให้สะอาดแล้วเช็ดให้แห้ง
2. โถสแตนเลสสามารถล้างด้วยเครื่องล้างจาน
3. เช็ดมอเตอร์ด้วยผ้าชุบน้ำหมาด ห้าม จุ่มมอเตอร์ลงในน้ำ ล้างใบมีดด้วยน้ำแล้วเช็ดให้แห้ง (ใช้ความระมัดระวัง)

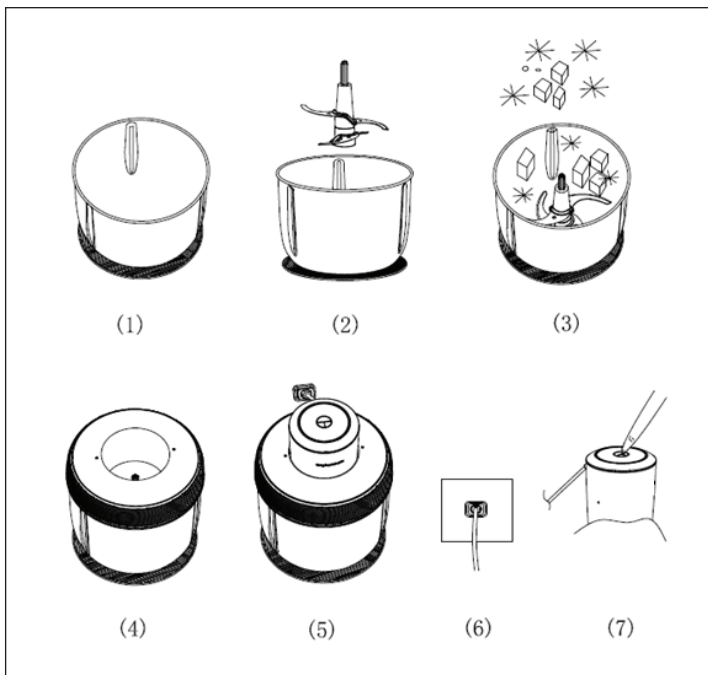


(รูปที่ 4) แสดงการทำความสะอาด โถสแตนเลส ใบมีด และมอเตอร์ ตามลำดับ

### วิธีใช้งาน

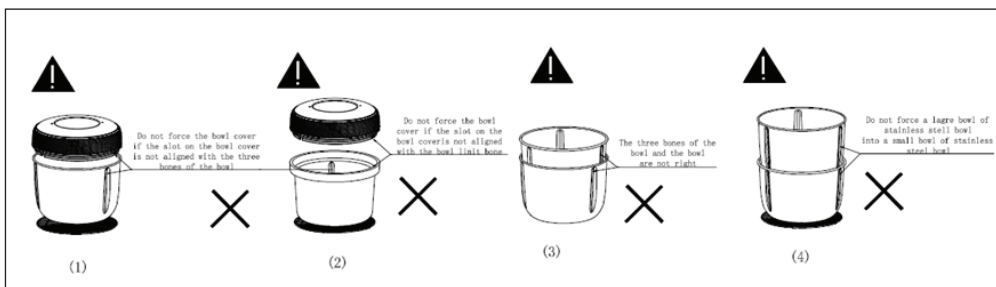
#### โถสแตนเลสเล็ก (เหมาะสำหรับเตรียมอาหารเด็ก) (รูปที่ 5)

1. วางโถเล็กลงบนยางรองโถ แล้ววางใบมีดลงสวมกับแกนโถ ควรใช้ความระมัดระวังเพราะใบมีดคมมาก (ให้แกนใบมีดส่วนยาวชี้ขึ้นบน)
2. นำอาหารใส่ลงโถ ถ้าเป็นอาหารที่สุกแล้วควรทิ้งไว้ให้เย็นเสียก่อน (ควรทำตามคู่มือปรุงอาหาร)
3. ใส่ฝาครอบลงบนโถสแตนเลส โดยใส่ส่วนเว้าของฝาครอบตรงกับสันของโถ วางมอเตอร์ลงบนฝา ให้จุดของมอเตอร์ตรงกับจุดสัญลักษณ์บนฝาโถขยับให้เข้าที่
4. กดปุ่มสวิตช์ เปิด/ปิด ด้านบนมอเตอร์เพื่อบดอาหาร  
**ข้อควรระวัง** สวิตช์ของมอเตอร์เป็นแบบกดเปิดและปิดเมื่อปล่อย อย่างไรก็ตาม **ไม่ควรกดมอเตอร์ทำงานเกิน 30 วินาทีต่อครั้ง**
5. ก่อนเปิดฝาคควรมั่นใจว่ามอเตอร์หยุดสนิทแล้ว ควรถอดปลั๊กไฟก่อนแล้วถอดมอเตอร์ออกจากฝา เปิดฝาดูแล้วถอดใบมีดด้วยความระมัดระวัง แล้วจึงนำอาหารที่บดสับแล้วออก ควรใส่อาหารที่บดแล้วลงในโถแก้ว **ไม่ควรใช้โถสแตนเลสเป็นที่เก็บอาหาร**



(รูปที่ 5) วิธีการใช้งานโอสเตนเลสเล็ก

**หมายเหตุ :** โอสเตนเลสทั้ง 3 ใบออกแบบให้สามารถวางซ้อนกันได้ เพื่อความสะดวกในการจัดเก็บ การซ้อนโอสเตนเลสต้องเรียงตามลำดับ ให้โอสเตนเลสชั้นนอกวาง และชั้นในโอสเตนเลสชั้นใน ของโอสเตนเลส ( 3 ชั้น ) ตรงกัน ถ้าชั้นไม่ตรงกัน จะไม่สามารถวางโอสเตนเลสซ้อนกันได้ ไม่ควรใช้แรงกด (รูปที่ 6)



(รูปที่ 6) สาธิตการวางโอสเตนเลสซ้อนกัน โดยให้เส้นตรงกัน

## วิธีใช้งาน

### โถสแตนเลสกลาง (รูปที่ 7)

1. วางโถกลางลงบนยางรองโถ วางใบมีดลงสวมแกนโถ ( ให้แกนใบมีดส่วนยาวชี้ขึ้นด้านบน )

**ควรใช้ความระมัดระวัง** เพราะใบมีดมีความคมมาก

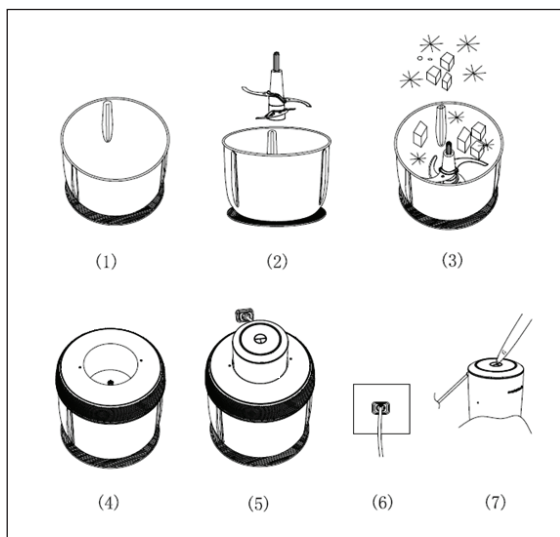
2. ใส่เนื้อที่จะบดลงในโถ ( จะบดละเอียดเพียงใด ควรทำตามคู่มือปรุงอาหาร )
3. ใส่ฝาครอบลงบนโถสแตนเลส โดยให้ส่วนเว้าของฝาครอบตรงกับสันของโถ วางมอเตอร์ลงบนฝา ให้จุดสัญลักษณ์ของมอเตอร์ ตรงกับจุดสัญลักษณ์ของฝาโถ ขยับให้เข้าที่
4. กดปุ่มสวิทช์ เปิด / ปิด ด้านบนของมอเตอร์ เพื่อบดอาหาร

**ข้อควรระวัง** สวิทช์ของมอเตอร์เป็นแบบกดเปิดและปิดเองเมื่อปล่อย

ถ้าใช้เวลาบดอาหารเป็นเวลานาน อาหารอาจจะละเอียดขึ้น อย่างไรก็ตาม

**ไม่ควร**กดมอเตอร์ให้ทำงานเป็นเวลานานเกิน 30 วินาทีต่อครั้ง

5. ก่อนเปิดฝา ควรมั่นใจว่ามอเตอร์หยุดสนิทแล้ว ควรถอดปลั๊กไฟก่อน แล้วถอดมอเตอร์ออกจากฝา ถอดใบมีดออก (**ด้วยความระมัดระวัง**) แล้วจึงนำอาหารที่บดสับแล้วออก ควรใส่อาหารไว้ในโถแก้ว ไม่ควรใช้โถสแตนเลสเป็นที่เก็บอาหาร



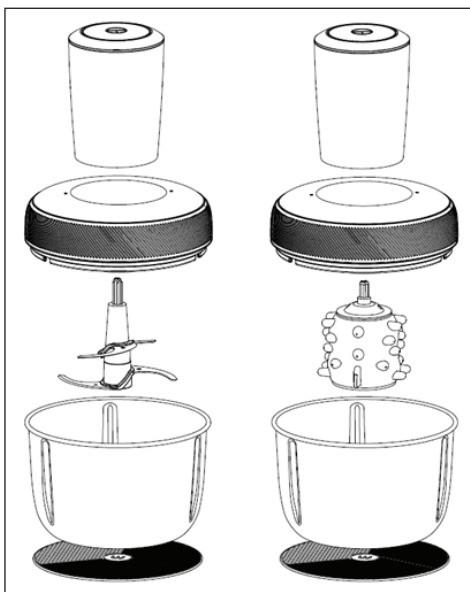
(รูปที่ 7) วิธีการใช้งานโถสแตนเลสกลาง

## วิธีใช้งาน

### การปกกระเทียม (รูปที่ 8)

1. วางโกลสเดนเลส ขนาดกลาง ลงบนแผ่นยางรองโถ ติดตั้งตุ้มยางปกกระเทียมลงในโถ ใส่กระเทียมที่จะปก 2-4 หัว ลงในโถ
2. ใส่ฝาครอบลงในโกลสเดนเลส โดยให้ส่วนเว้าของฝาครอบตรงกับสันขอบโถ วางมอเตอร์ลงบนฝา ให้จุดสัญลักษณ์ของมอเตอร์ ตรงกับ จุดสัญลักษณ์ของฝาโถ ขยับให้เข้าที่
3. กดปุ่มสวิตช์ เปิด/ปิด ด้านบนของมอเตอร์ เพื่อเริ่มการปกกระเทียม 10-30 วินาที
4. ก่อนเปิดฝาคควรมั่นใจว่ามอเตอร์หยุดสนิท แล้วถอดปลั๊กถอดมอเตอร์ออกจากฝา ถอดตุ้มปกกระเทียมออก แล้วนำกระเทียมที่ปกเปลือกแล้วออก
5. ไม่ควรใช้โกลสเดนเลสเป็นภาชนะใส่กระเทียม

**หมายเหตุ :** โกลสเดนเลสทั้ง 3 ขนาด ออกแบบให้มีสัน 3 แนว เวลาใส่ครอบฝาคควรให้รอยเว้าของฝาคตรงกับแนวสันของโถ ถ้าไม่ตรงกันอย่าใช้แรงกด เพราะอาจทำให้ฝาคขอบแตกได้ ท่านสามารถวางโถเล็ก กลาง ใหญ่ ซ้อนกันตามแนวสันในโถ เพื่อประหยัดเนื้อที่ในการจัดเก็บ (รูปที่ 6)



(รูปที่ 8)

อุปกรณ์การใช้งานการปกกระเทียม (ขวา)

**ข้อสังเกต** ท่านสามารถใช้โถขนาดกลาง เพื่อการปกกระเทียมเท่านั้น ไม่สามารถใช้โถเล็กหรือโถใหญ่ได้

## วิธีใช้งาน

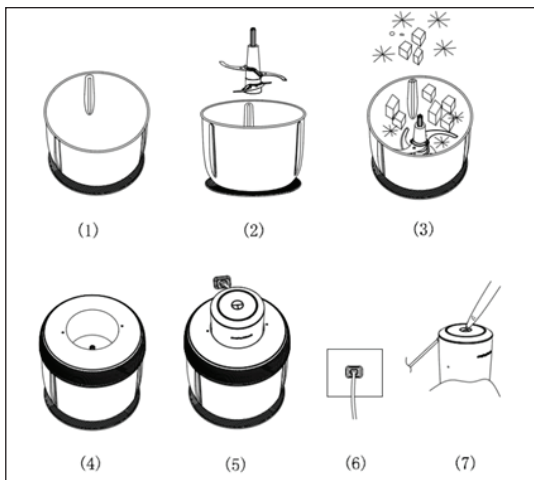
### โถสแตนเลสใหญ่ (รูปที่ 9)

1. วางโถสแตนเลสขนาดใหญ่ลงบนยางรองโถ แล้ววางใบมีดลงสวมกับแกนโถควรใช้ความระมัดระวัง เพราะใบมีดคมมาก
2. ใส่ผักที่จะสับชอยลงในโถ
3. ใส่ฝาคอบลงบนโถสแตนเลส โดยใส่ส่วนเว้าของฝาคอบตรงกับสันโถ วางมอเตอร์ลงบนฝา ให้จุดของมอเตอร์ตรงกับจุดสัญลักษณ์บนฝาโถ ขยับให้เข้าที่
4. กดปุ่มสวิตช์ เปิด / ปิด ด้านบนของมอเตอร์ เพื่อเริ่มสับชอยผักในโถ

**หมายเหตุ :** สวิตช์ของมอเตอร์เป็นแบบกดเปิดและปิดเองเมื่อปล่อย การกดสับผักหรืออาหาร จะละเอียดขึ้นถ้าเดินเครื่องเป็นเวลานาน **ไม่ควร**กดมอเตอร์ให้ทำงานเป็นเวลานานเกิน 30 วินาที ต่อครั้ง

5. ก่อนเปิดฝา ควรมั่นใจว่ามอเตอร์หยุดสนิทแล้วถอดปลั๊กไฟก่อน แล้วถอดมอเตอร์ออกจากฝา ถอดฝา แล้วถอดใบมีดออก ( ควรใช้ความระมัดระวัง ) แล้วจึงเทผักหรืออาหารที่สับแล้วออก **ไม่ควร**ใช้โถสแตนเลส เป็นที่เก็บอาหาร

**หมายเหตุ :** โถสแตนเลสทั้ง 3 ขนาด ออกแบบให้สามารถวางซ้อนกันได้เพื่อความสะดวกในการจัดเก็บ การซ้อนโถต้องเรียงตามลำดับ ให้โถเล็กซ้อนโถกลางและซ้อนลงในโถใหญ่ ให้จัดให้สันภายในของโถ (3 สัน) ตรงกัน ถ้าสันไม่ตรงกันจะไม่สามารถวางโถซ้อนกันลงได้ **ไม่ควร**ใช้แรงกด (รูปที่ 6)



(รูปที่ 9)

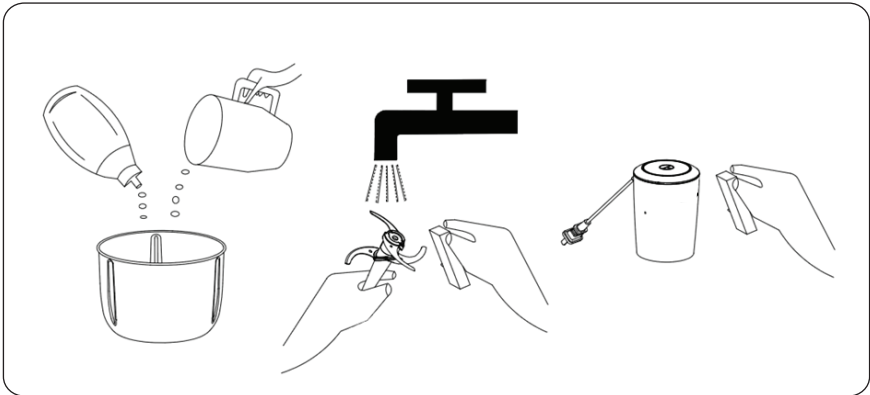
วิธีการใช้งานโถสแตนเลสใหญ่

## การทำความสะอาดและบำรุงรักษา

ควรถอดปลั๊กก่อนทุกครั้งที่จะทำความสะอาด

1. ควรล้างโถสแตนเลสและใบมีดทุกครั้ง หลังใช้งาน ด้วยน้ำยาล้างจานหรือล้างในเครื่องล้างจาน
2. ส่วนของมอเตอร์และสายไฟ ห้ามจุ่มลงในน้ำเด็ดขาด ควรใช้ผ้าชุบน้ำบิดหมาดเช็ดทำความสะอาด

**สำคัญ :** ควรใช้ความระมัดระวังในการทำทำความสะอาดใบมีด ควรใช้แปรงจุ่มน้ำยาล้างจานขัดทำความสะอาด ส่วนฝานาล้างลงในน้ำยาล้างจานได้ ห้ามใช้แผ่นขัดเพราะจะทำให้เกิดริ้วรอยได้



(รูปที่ 4) แสดงการทำความสะอาด โถสแตนเลส ใบมีด และมอเตอร์ ตามลำดับ

## ช่วยกันรักษาสิ่งแวดล้อม



เราขอชี้ชวนให้ท่านร่วมรักษาสภาพแวดล้อม  
ด้วยการทิ้งเศษอุปกรณ์ที่เลิกใช้แล้ว ณ สถานที่ที่เหมาะสม

## การรับประกัน

เครื่องเตรียมอาหาร Minimax รุ่น MFP 2 ระยะเวลาประกัน 1 ปี

### เงื่อนไขการรับประกัน

การรับประกันครอบคลุมถึงคุณภาพของสินค้าและมีเงื่อนไขการประกอบโดยสินค้าต้องใช้ในครัวเรือนเท่านั้น ผู้ใช้ ต้องใช้งานและบำรุงรักษาอย่างถูกต้องตามคำแนะนำในหนังสือคู่มือ

### ข้อยกเว้นการรับประกัน

บริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ในความรับผิดชอบต่อความเสียหายใดๆ ที่เป็นผลสืบเนื่องจากการใช้สินค้า และสงวนสิทธิ์การรับประกันหากลูกค้า :

- นำสินค้าไปใช้ผิดจากวัตถุประสงค์ของการออกแบบ เช่น การนำเอาสินค้าที่ออกแบบมาเพื่อการใช้ในครัวเรือน แต่นำไปใช้เพื่อประกอบอาชีพหรือในเชิงพาณิชย์
- ใช้งานผิดวิธีหรือไม่ได้ใช้งานตามวิธีที่อธิบายในหนังสือคู่มือ
- มิได้บำรุงรักษาตามคำแนะนำในหนังสือคู่มือ

### การใช้สิทธิ์การรับประกันสินค้า

การรับประกันสินค้ามีผลตามวันที่ ที่ระบุในใบรับประกันสินค้า กรุณาแสดงใบรับประกันสินค้า หรือใบกำกับภาษี ใบเสร็จรับเงิน เพื่อเป็นหลักฐานในการซื้อต่อเจ้าหน้าที่ศูนย์บริการฯ ในการใช้สิทธิ์การรับประกันสินค้า

### การพิจารณาความบกพร่องของสินค้าเพื่อการรับประกัน

บริษัทฯ จะทำการตรวจสอบสินค้าอย่างละเอียด และตัดสินใจว่าความบกพร่องของสินค้านั้นอยู่ในเงื่อนไขการรับประกันหรือไม่ซึ่งเป็นสิทธิ์ของบริษัทฯ เท่านั้น ในกรณีที่อยู่ในเงื่อนไขการรับประกัน บริษัทฯ จะเป็นผู้รับผิดชอบค่าแรงในการซ่อม ค่าอะไหล่ และค่าจัดส่งสินค้าถึงบ้านลูกค้า โดยลูกค้าไม่ต้องชำระค่าบริการใดๆทั้งสิ้น หากบริษัทฯ พิจารณาเห็นว่าต้องเปลี่ยนสินค้าใหม่ให้แก่ลูกค้าแต่สินค้านั้นเดิมๆกันไม่มีจำหน่ายแล้ว บริษัทฯ จะเป็นผู้ตัดสินใจว่าสินค้านั้นใดเหมาะสมที่จะเปลี่ยนแทน

### การคืนสินค้า

ในกรณีที่ลูกค้าซื้อสินค้าไปแล้วแต่ไม่พอใจ บริษัทฯ ยินดีรับคืนสินค้าภายใน 15 วัน โดยมีเงื่อนไขว่าสินค้าต้องมีบรรจุภัณฑ์อย่างสมบูรณ์และสินค้ามิได้ถูกใช้งานมาก่อน โดยลูกค้าต้องนำหลักฐานการซื้อเพื่อคืนสินค้า ณ ร้านค้าที่ซื้อเท่านั้น

### ศูนย์บริการ

หากท่านต้องการบริการหรือรายละเอียดเพิ่มเติมท่านสามารถติดต่อศูนย์บริการได้ โทร .02 817-8999



Instruction Manual  
FOOD PROCESSOR

**Minimex**  
Model : MFP 2



**Instruction Manual**  
**Minimex Food Processor**

Model : MFP 2  
220V., ~50Hz., 350W.

English



## Important Safeguards:

Before using the electrical appliance, the following basic precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions, and save it for future reference.
2. Before using, check that the voltage of wall outlet corresponds to that shown on the rating plate.
3. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Bring it to a qualified technician for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
4. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
5. 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 appliances by a person responsible for their safety.
6. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
7. Do not leave the appliance unattended while it is operating.
8. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
9. Unplug from outlet while not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
10. Keep hands and utensils away from moving blade while chopping food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the Food Processor. A scraper or spatula may be used, but must be used only when the Food Processor is not running.
11. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
12. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter or touch a hot surface.
13. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
14. The bowl lid can only be opened after the blades stop moving completely.
15. The attached motor can not be used for other than intended use.
16. Do not use the appliance for other than intended use.
17. Never try to modify or damage the interlock mechanism of bowl lid.
18. CAUTION: After finish chopping the food, firstly remove the blade and then handle the chopped food. Do not handle the chopped food before the blade is removed.
19. Do not use outdoors.

**Household use only**

## CAUTIONS

1. After the food is chopped, firstly unplug the appliance, and then detach the motor assembly, the bowl lid and the blade assembly, after it, handle the processed food and then clean. Do not handle the processed food with hand before the blade assembly is not removed.

**See Fig.1.**

2. The appliance uses a resettable thermostat. When the appliance has been operated for a long time, the temperature of motor assembly will rise and the appliance will stop working automatically when the temperature exceeds the upper limit of thermal fuse.

When the temperature naturally decreases to the set temperature, plug the appliance again and then the appliance will continue to work. Please unplug the appliance to avoid any accident caused by misuse when the appliance stops working.

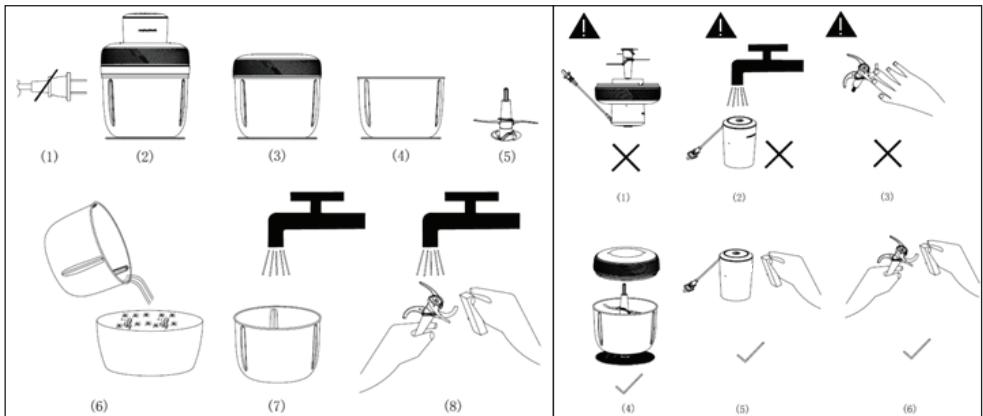
3. **Please do not** disassemble the appliance before the blade stops running completely.
4. **Please do not** touch the blade when remove the blade sheath as the blade is very sharp.
5. When cleaning the blade assembly, clean it with cleaning cloth and do not touch the blade.

**See Fig.1.**

6. **Do not** reverse the blade assembly and insert it on the motor unit after finish working.

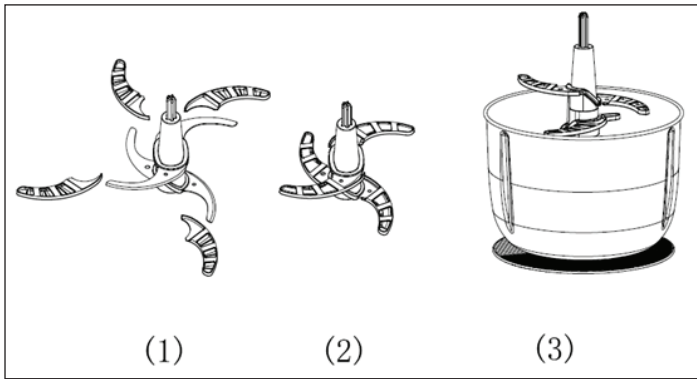
Wipe the motor assembly with cleaning cloth and do not rinse it with water. **See Fig.2.**

7. The blade sheath should be well assembled with the blade, and then put the blade with blade sheath into the bowl to avoid the hand being hurt. **See Fig.3.**



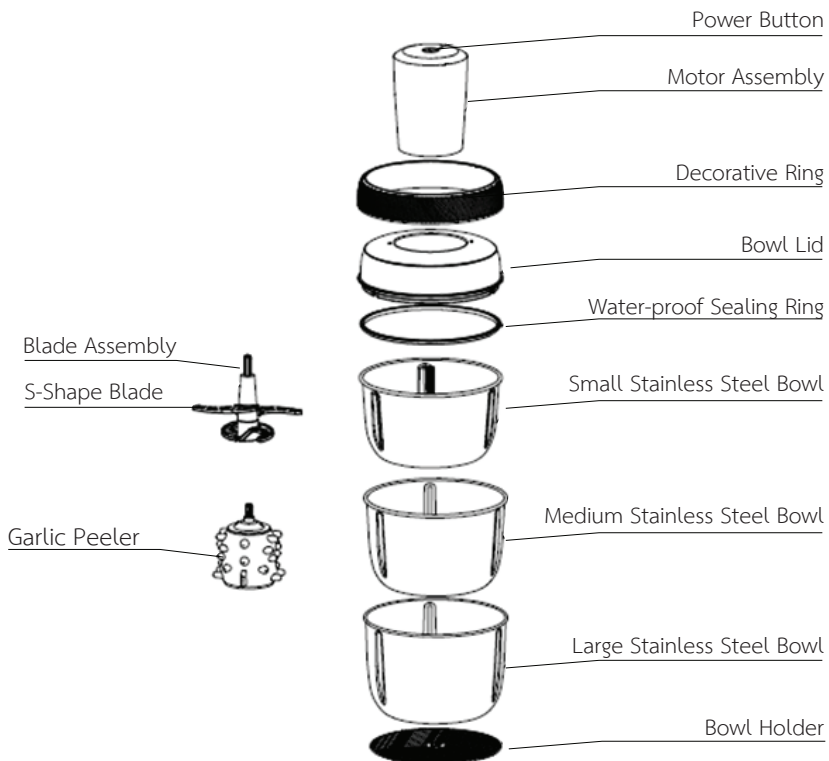
**(Fig.1.)**

**(Fig.2.)**



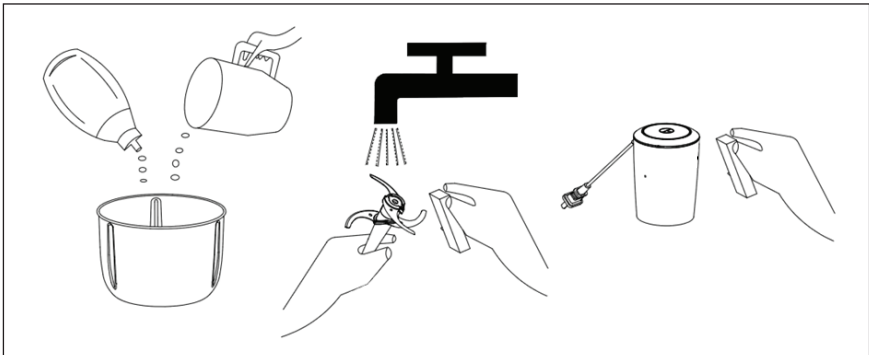
(Fig.3.)

## KNOW YOUR FOOD PROCESSOR



## Using Your Food Processor

1. Before using this product for the first time, please clean small stainless steel bowl, medium stainless steel bowl, large stainless steel bowl and blade assembly with soap, and then dry them thoroughly.
2. The small stainless steel bowl, medium small stainless steel bowl and large stainless steel bowl can be cleaned by dishwasher.
3. Wipe the motor assembly with a damp cloth and the motor assembly should not be immersed into water. The blade assembly can be rinsed with water. **See Fig.4.**



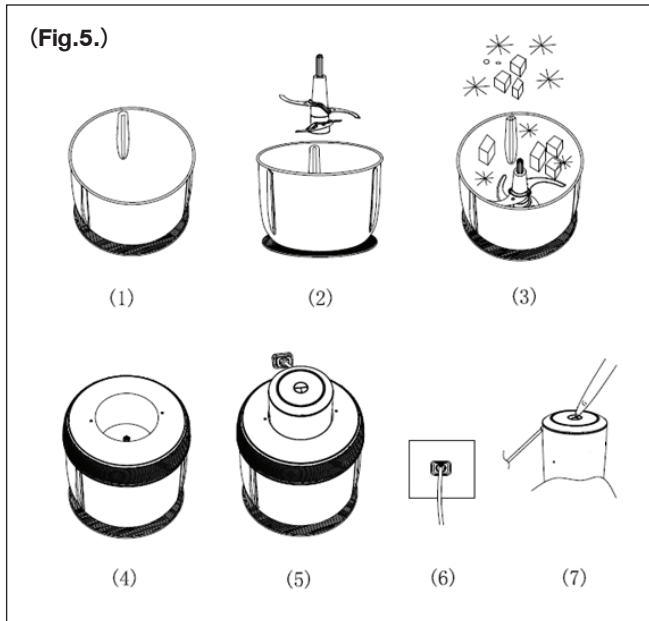
(Fig.4.)

### HOW TO PROCESS FOOD

#### I. Small stainless steel bowl (See Fig.5.)

1. Put the small stainless steel bowl on the bowl holder and then install the blade assembly into the spindle at the bottom of small **stainless steel bowl**. When operate, please do not touch the blade as it is very sharp.
2. Put the food which is cooked well into the small stainless steel bowl. Please refer to the **“Guide for Chopping Food”** to get an ideal chopping result. The cooked food needs to be cooled down.
3. Close the bowl lid, and install the motor assembly on the corresponding position of the bowl lid by aligning the bumps on the bowl lid with the small round dots at the side of the motor assembly, and then make adjustment according to the locking marks of motor assembly and bowl lid until the motor assembly is locked well in position.
4. Hold and press the “Power button” to chop the food.

**(Fig.5.)**

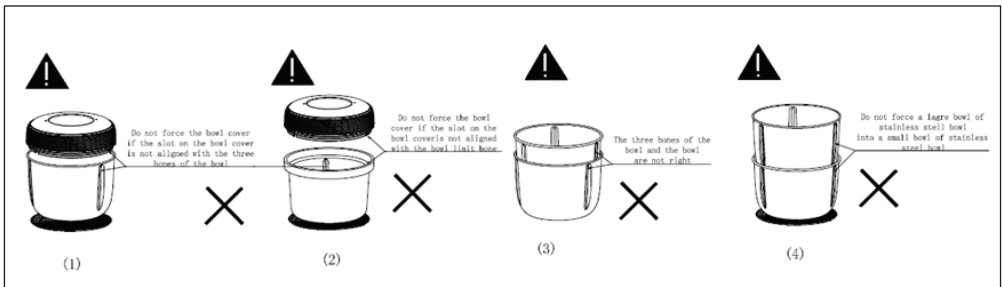


**NOTE :** This appliance is equipped with a pulse button, please avoid running the motor directly and continuously for more than 30 seconds. The longer the continuous operation, the finer the texture of the food. For coarse food, please process for a short period.

5. Please make sure that the blade has stopped rotating completely before opening the bowl lid.

Unplug the appliance and then detach the motor assembly, then grab the plastic support of the blade assembly to remove it. Empty the food in the small glass bowl. Please do not use the small stainless steel bowl for food storage

**NOTE :** When operate, please make sure that the three slots on the bowl lid align with the limiting members, and do not close the bowl lid by force if they are not aligned. After finish operating, you should put the small stainless steel bowl into the large stainless steel bowl for storage. **See Fig.6.**



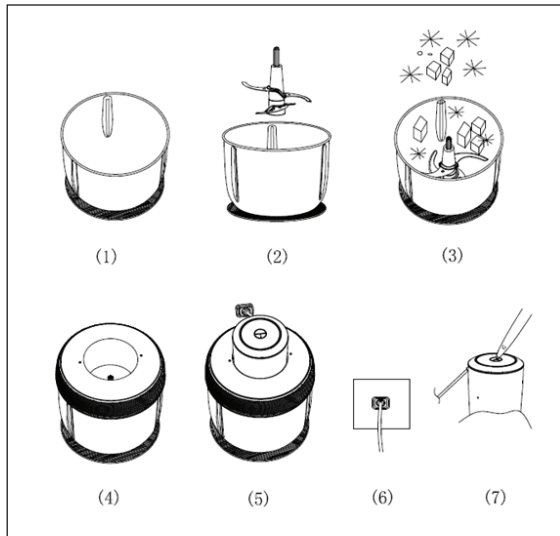
(Fig.6.)

## II. Medium stainless steel bowl (See Fig.7)

1. Put the medium stainless steel bowl on the bowl holder and then install the blade assembly into the spindle at the bottom of medium stainless steel bowl. When operate, please do not touch the blade as it is very sharp.
2. Put the raw meat into the medium stainless steel bowl. Please refer to the **“Guide for Chopping Food”** to get an ideal chopping result.
3. Close the bowl lid, and install the motor assembly on the corresponding position of the bowl lid by aligning the bumps on the bowl lid with the small round dots at the side of the motor assembly, and then make adjustment according to the locking marks of motor assembly and bowl lid until the motor assembly is locked well in position.
4. Hold and press the “Power button” to chop the food.

**NOTE :** This appliance is equipped with a pulse button, please avoid running the motor directly and continuously for more than 30 seconds. The longer the continuous operation, the finer the texture of the food. For coarse food, please process for a short period.

5. Please make sure that the blade has stopped rotating completely before opening the bowl lid. Unplug the appliance and then detach the motor assembly, then grab the plastic support of the blade assembly to remove it. Empty the food in the medium stainless steel bowl. Please do not use the medium stainless steel bowl for food storage.



(Fig.7.)

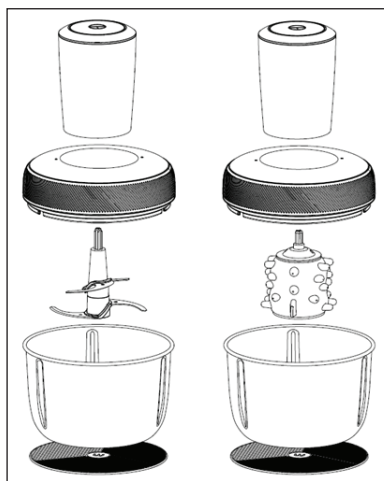
### III. PEEL GARLIC (See Fig.8)

1. Put the small stainless steel bowl on the bowl holder and then install the garlic peeler on the spindle at the bottom of the glass bowl, then add 2-4 pieces of garlic with their roots cut into the bowl.
2. Close the bowl lid, and install the motor assembly on the corresponding position of the bowl lid by aligning the bumps on the bowl lid with the small round dots at the side of the motor assembly, and then make adjustment according to the locking marks of motor assembly and bowl lid until the motor assembly is locked well in position.
3. Hold and press the “Power button” to peel garlic for 10-30 seconds.
4. Please make sure that the garlic peeler has stopped rotating completely before opening the bowl lid. Unplug the appliance and then detach the motor, then grab the plastic support of the garlic peeler to remove it. Empty the food in the small stainless steel bowl.
5. Please do not use the small stainless steel bowl for food storage.

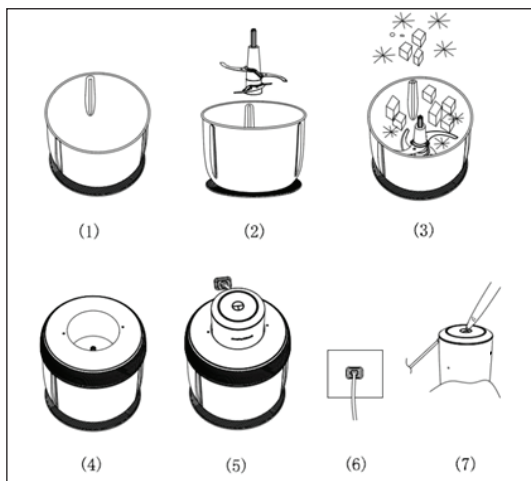
**NOTE :** When operate, please make sure that the three slots on the bowl lid align with the limiting members, and do not close the bowl lid by force if they are not aligned. After finish operating, you should put the small stainless steel bowl into the large stainless steel bowl for storage. **See Fig.6.**

**NOTE :** The garlic peeler can be only used in the small stainless steel bowl.

**Do not** use the garlic peeler in the small glass bowl and the large stainless steel bowl.



(Fig.8.)



(Fig.9.)

#### IV. Large stainless steel bowl (See Fig.9)

1. Put the large stainless steel bowl on the bowl holder and then install the blade assembly into the spindle at the bottom of large stainless steel bowl. When operate, please do not touch the blade as it is very sharp.
2. Put the vegetables into the large stainless steel bowl. Please refer to the **“Guide for Chopping Food”** to get an ideal chopping result.
3. Close the bowl lid, and install the motor assembly on the corresponding position of the bowl lid by aligning the bumps on the bowl lid with the small round dots at the side of the motor assembly, and then make adjustment according to the locking marks of motor assembly and bowl lid until the motor assembly is locked well in position.
4. Hold and press the “Power button” to chop the food.

**NOTE :** This appliance is equipped with a pulse button, please avoid running the motor directly and continuously for more than 30 seconds. The longer the continuous operation, the finer the texture of the food. For coarse food, please process for a short period.



5. Please make sure that the blade has stopped rotating completely before opening the bowl lid. Unplug the appliance and then detach the motor assembly, then grab the plastic support of the blade assembly to remove it. Empty the food in the large stainless steel bowl. Please do not use the large stainless steel bowl for food storage.

**NOTE :** When operate, please make sure that the three slots on the bowl lid align with the limiting members, and do not close the bowl lid by force if they are not aligned. After finish operating, you should put the small stainless steel bowl into the large stainless steel bowl for storage. **See Fig.6.**

## CLEANING AND MAINTENANCE

**Please unplug and turn off the appliance before cleaning.**

1. After use, please clean the bowls and blade assembly with warm water and liquid soap in the dishwasher immediately.
2. Wipe the motor assembly with a wet cloth, and the motor **can not** be immersed into the water for cleaning.

**NOTE :** The blade assembly can not be cleaned with hand directly and can be cleaned by a toothbrush or similar tools. Do not use chemicals, steel, wood or abrasive materials to clean the appliance, otherwise it will damage the surface of the product.

## ENVIROMENT FRIENDLY DISPOSAL



You can help protect the environment! Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.

## GUIDE FOR CHOPPING FOOD

Accessory / Type of food	Operation
<b>Small glass bowl :</b> 1. Nuts: Baked 2. Cookies, biscuits 3. Bread: Fresh, baked 4. Baby food: Chicken breast, lean meat etc.	<p><b>Nut :</b> Add at most 200g nuts, and then process the nuts in a cycle of 30S-ON and 1Min-OFF, perform several cycles until the required processing result is got.</p> <p><b>Cookies, biscuits :</b> Add at most 12pcs of biscuits, and then process the cookies or biscuits in a cycle of 20S-ON and 1Min-OFF, perform several cycles until the required processing result is got.</p> <p><b>Bread :</b> Use one piece of bread at a time and tear it into pieces. Chop the bread in a cycle of 20S-ON and 1Min-OFF, and perform several cycles until the required chopping result is got.</p> <p><b>Baby food :</b> Add at most 200g food, and then process the food in a cycle of 20S-ON and 1Min-OFF, perform several cycles until the required processing result is got.</p>
<b>Small stainless steel bowl :</b> 1. Fresh beef or other boneless and stingless meat, cut into cubes of 60 mm * 20 mm * 20 mm 2. 2-4 pieces of garlic with their roots cut	<p><b>Fresh beef or other boneless and stingless meat :</b> Add at most 500g beef or other meat, and then process the beef or meat in a cycle of 20S-ON and 1Min-OFF, perform several cycles until the required processing result is got.</p> <p><b>2-4 pieces of garlic with their roots cut :</b> Add 2-4pcs of garlic into the small stainless steel bowl, and then hold and press the Power button to peel garlic for 10-30 seconds.</p>
<b>Large stainless steel bowl :</b> 1. Fruits and vegetables (Canned, boiled) 2. Fresh celery, green pepper and other leafy plants	<p><b>Fruits and vegetables :</b> Add at most 500g fruits or vegetables, and then process the food in a cycle of 20S-ON and 1Min-OFF, perform several cycles until the required processing result is got.</p> <p><b>Fresh celery, green pepper and other leafy plants :</b> Add at most 120g fruits or vegetables which are sliced into long pieces, and then process the food in a cycle of 20S-ON and 1Min-OFF, perform several cycles until the required processing result is got.</p>

## Warranty

We hereby warranty our Minimex Food Processor model MFP2  
in a period of 1 (one) year.

### Warranty Conditions

The warranty cover product defective and workmanship . Users must properly use  
and maintain following the instructions manual..

### Warranty exceptions

We disclaims all responsibility for incidental or consequential damage caused by use of this appliance  
This warranty will be void if customers.

- lead to a misunderstanding of the purpose of the design, such as using product in a commercial use.
- Use the wrong way or not used as described in the instruction manual.
- no maintenance as recommended in the instruction manual.

### Customer right for product warranty

The warranty is effective on the date specified in the warranty card , invoice or receipt as proof  
of purchase.

### Determination of defective product

The company will inspect the false or defective of the product and decide that the defective of the  
product is in warranty or not. The decision is solely the rights of the company. If the product proved to  
be defected and covered by warranty, company will be responsible for parts and labor to repair and  
deliver the product to customers' house. Customers do not have to pay any fee.If the company  
considers that it must change its products to customers, but the same model of product is not available,  
the company will determine an appropriate version of the product to be replaced.

### Returns of Product

If customer purchases to be dissatisfy. Customer could return the product within 15 days after  
purchasing date only if the product is completely perfect packaging and has not been used before.  
Customers must present proof of purchase to return the product at the store of purchase only.

### Service Center

If customer need service or information, customer can contact our Minimex Service Center  
phone number:02-817-8999.



จัดจำหน่ายโดย

**บริษัท พีเอ็น เค อินเตอร์เทรดดิ้ง จำกัด**

อาคาร พี.บี. ทาวเวอร์ ชั้นที่ 16 เลขที่ 1000/63-64

ถนนสุขุมวิท 71 แขวงคลองตันเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

เบอร์โทร 02-391-0919 แฟกซ์ 02-391-1141

ศูนย์บริการ minimex 02-817-8999