

MINIMEX
FOOD PROCESSOR



คู่มือการใช้งาน
เครื่องเตรียมอาหาร
เอนกประสงค์
Minimex
รุ่น MFP1

Instruction Manual
Minimex Food Processor

Model : MFP1

220-240V., 50Hz., 500W.

ไทย / English

คำแนะนำก่อนการใช้งาน

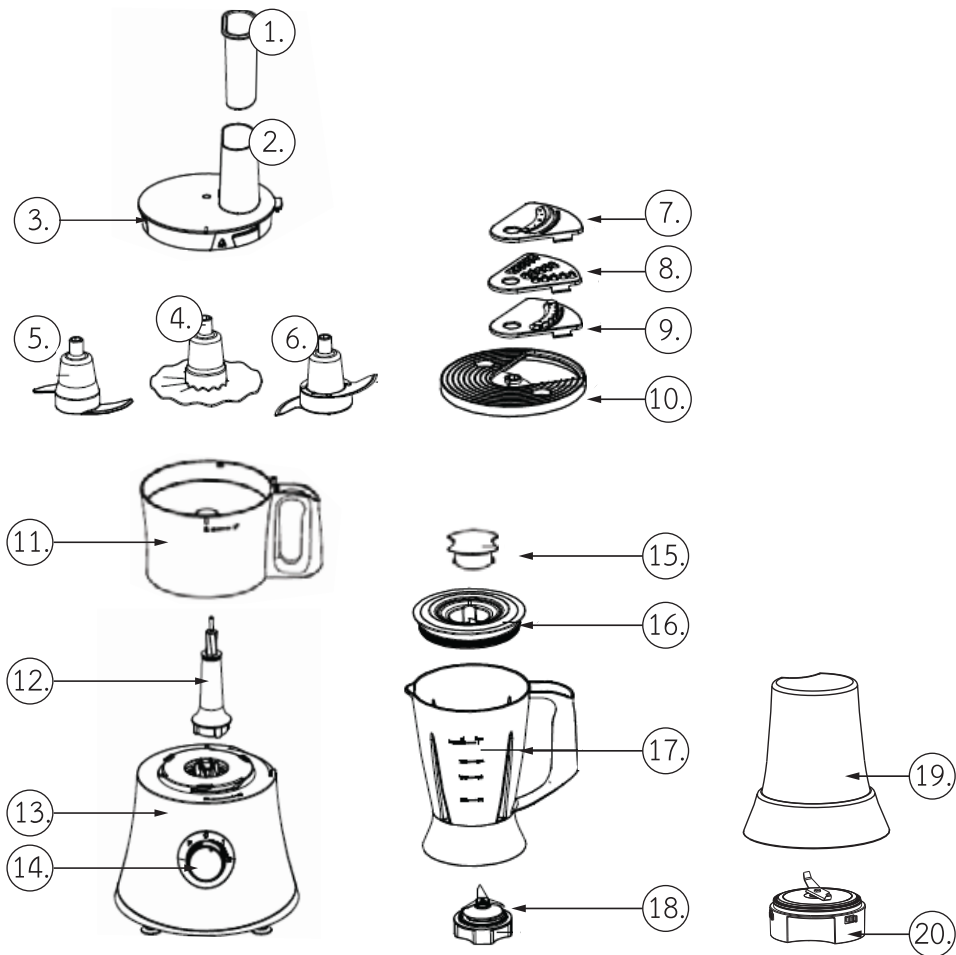
ก่อนท่านใช้งานควรอ่านข้อควรระวัง ต่อไปนี้อย่างละเอียด

1. ควรอ่านคู่มือเล่มนี้อย่างละเอียดก่อนใช้งานและควรเก็บคู่มือนี้ไว้ เพื่ออาจได้ค้นคว้าในอนาคต
2. ตรวจสอบให้มั่นใจว่าระบบไฟในตัวเครื่อง ตรงกับระบบไฟในบ้าน
3. หากพบการฉีกขาดของสายไฟการแตกร้าวของปลั๊กไฟ หรือเครื่องหล่นจากที่สูง ควรหยุดใช้งานทันที และ ส่งเครื่องเข้า ตรวจสอบ ณ ศูนย์บริการฯ
4. อย่าให้สายไฟแขวนตรึงกับขอบโต๊ะ
5. ห้ามจุ่มฐานตัวเครื่องลงในน้ำ หรือของเหลวอื่นๆ เมื่อเครื่องปิดควรปิดสวิตช์ไปที่ศูนย์ก่อน แล้วถอดปลั๊กไฟ ทั้งนี้ เพื่อป้องกันอันตรายจากไฟช็อต
6. เครื่องเตรียมอาหารนี้ไม่ควรอนุญาตให้เด็กหรือผู้ด้อยความสามารถทางกายภาพเป็นผู้ใช้ ยกเว้นอยู่ในการควบคุมดูแลจากผู้ใหญ่ที่มีประสบการณ์
7. ขณะใช้งานควรดูแลเป็นพิเศษ หากมีเด็กเล็กอยู่ใกล้
8. ขณะกำลังเดินเครื่อง ควรเอามือหรือเครื่องมือต่างๆ ออกจากช่องเปิดของตัวเครื่อง ทั้งนี้ เพื่อป้องกันอันตรายร้ายแรงที่อาจเกิดจากการถูกใบมีดบาดมือ การใช้ไม้คนอาหารอาจใช้ได้ แต่ต้องอยู่ในสภาวะที่เครื่องหยุดเท่านั้น
9. หลีกเลี่ยงการใช้นิ้วหรือมือสัมผัส อุปกรณ์ที่กำลังเคลื่อนไหว
10. ห้ามกดอาหารหรือผักลงเครื่องด้วยมือ ควรใช้ไม้กดที่มากับเครื่อง
11. ก่อนเปิดฝาเครื่องต้องแน่ใจว่าเครื่องหยุดแล้ว
12. ห้ามใช้นิ้วเขี่ยเศษอาหารในเครื่อง หรือแผ่นสไลด์อาหารอย่างเด็ดขาด เพราะอาจถูกใบมีดบาดมือรุนแรงได้
13. ควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าโลและฝาปิด ซึ่งมีสวิตช์เพื่อความปลอดภัยติดตั้งอยู่ปิดอย่างถูกต้องแล้ว จึงเริ่มเดินเครื่อง
14. เมื่อหยุดใช้งานแต่ละครั้ง ควรปิดสวิตช์และตรวจสอบให้แน่ใจว่ามอเตอร์หยุดทำงานแล้ว ก่อนทำการถอดฝาเครื่องและโลออก
15. ขณะกำลังเดินเครื่อง ห้ามยื่นนิ้วหรือส่วนหนึ่งส่วนใดของร่างกายลงในช่องใส่อาหาร หากโลกำลังจะเดิม ควรใช้แท่งกดหากโลเต็มแล้วควรปิดสวิตช์เปิดฝาและเทอาหารออก
16. ท่านไม่ควรใช้ความพยายามถอดกลไกสวิตช์ความปลอดภัยในตัวเครื่อง
17. जान सब्दแต่ละชนิดและใบมีดมีความคมมากเป็นพิเศษ ควรหยิบจับและล้างทำความสะอาดด้วยความระมัดระวังหลีกเลี่ยงการจับส่วนที่มีคม
18. เพื่อหลีกเลี่ยงความบาดเจ็บ ห้ามติดตั้งใบมีดหรือแผ่นสับลงบนแกนหมุนโดยปราศจากโลและฝาครอบ
19. ขณะใช้งานต้องเฝ้าสังเกตตัวเครื่องอย่างใกล้ชิดอยู่ตลอดเวลา ไม่ควรอยู่ห่างเครื่อง
20. หากเกิดอุบัติเหตุตัวเครื่องหล่นจากที่สูง หรือพลัดตกลงน้ำให้ถอดปลั๊กโดยทันทีแล้วส่งเครื่องเข้าตรวจสอบ ณ ศูนย์บริการ ฯ

21. เพื่อหลีกเลี่ยงอุบัติเหตุต่อบุคคลหรือทรัพย์สิน ห้ามใช้เครื่องขณะวางในที่ ๆ ไม่มั่นคง
22. ห้ามใช้เครื่องนอกเหนือจากวัตถุประสงค์ที่ออกแบบ คือการบด, สับ, ซอยผักและอาหารเท่านั้น
23. การใช้อุปกรณ์จากผู้ผลิต หรือรุ่นอื่นอาจเป็นผลให้เกิดอันตรายร้ายแรงได้
24. ห้ามใช้เครื่องในที่โล่งแจ้ง
25. ปิดสวิตซ์ และถอดปลั๊กไฟทุกครั้งที่มีการเปลี่ยนอุปกรณ์ หรือทำความสะอาด
26. อันตราย ! ห้ามจุ่มตัวเครื่องลงในน้ำ
27. อันตราย ! ห้ามเปิดฝาเครื่องก่อนเครื่องหยุด
28. ควรเก็บเครื่อง ห่างจากเด็กอายุต่ำกว่า 8 ขวบ

เครื่องเตรียมอาหารเอนกประสงค์นี้ ออกแบบเพื่อใช้ในครัวเรือนเท่านั้น

ส่วนประกอบ



- | | | | |
|-------------------|----------------------------|-----------------------|--------------------------|
| 1. แท่งดันอาหาร | 6. หัวสับสแตนเลสสี่เหลี่ยม | 11. โถผสมอาหาร 1.2 L. | 16. ฝาปิดโถปั่น |
| 2. ช่องใส่อาหาร | 7. ใบมีดฟันแผ่น | 12. แกนปั่น | 17. โถปั่น(Blender) 1 L. |
| 3. ฝาปิด | 8. ใบมีดฟันฝอย | 13. ฐานเครื่อง | 18. ใบมีดโถปั่น |
| 4. หัวปั่นตีไข่ | 9. ใบมีดฟันหยาบ | 14. ปุ่มปรับความเร็ว | 19. โถบด(Grinder) |
| 5. หัวปั่นพลาสติก | 10. จานกลมใส่ใบมีด | 15. ฝาปิด / ถ้วยตวง | 20. ใบมีดโถบด |

การใช้งานครั้งแรก

ก่อนใช้งานครั้งแรกควรแกะกล่องแล้วนำอุปกรณ์ทุกชิ้นออกมาทำความสะอาด ยกเว้นฐานตัวเครื่อง ควรใช้ความระมัดระวังหัวบันสับสแตนเลสสีส้ม และใบมีดชนิดต่างๆ เนื่องจากมีความคม เครื่องผสมอาหารเอนกประสงค์นี้สามารถใช้งานได้หลายอย่าง ได้แก่ การนวดแป้ง, การตีไข่, การสับเนื้อ, ผัก, ผลไม้ โดยใช้อุปกรณ์ชนิดต่าง ๆ เพื่อให้เกิดผลงานหลากหลาย

การใช้โถปั่น (Blender)

เครื่องเตรียมอาหารเอนกประสงค์ MiniMex รุ่น MFP1 นี้มาพร้อมชุดเครื่องปั่น (Blender) ที่ทำให้ท่านสามารถใช้ประโยชน์จากการปั่นอาหาร ผัก ผลไม้ ได้เป็นอย่างดี ท่านสามารถติดตั้งชุดโถปั่นลงบนฐานตัวเครื่องได้ ดังนี้

1. วางโถปั่น (Blender) ⑰ ลงบนฐานตัวเครื่อง ⑬ แล้วหมุนโกตามเข็มนาฬิกาจนเข้าล็อกสนิท (ถ้าการติดตั้งโถไม่เข้าสนิทท่านจะไม่สามารถใช้งานได้)

2. ท่านสามารถเริ่มปั่นน้ำผัก ผลไม้ได้ โดยใช้ผักหรือผลไม้ลงในโถปั่น ⑰

ควรใส่น้ำผสมลงไปด้วย เพื่อให้การปั่นเป็นไปอย่างราบรื่นไม่ติดขัด
ไม่ควรใส่ส่วนผสมมากเกินไประดับสูงสุด (MAX)

3. ใส่ฝาปิด ③ โถปั่นให้สนิท

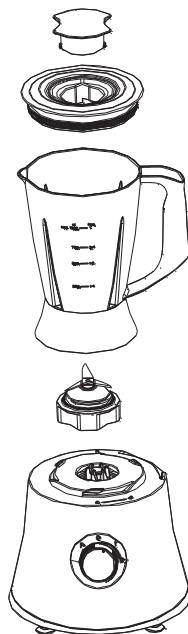
4. ท่านสามารถเติมส่วนผสมได้โดยหมุนถ้วยตวงซึ่งอยู่ตรงกลาง

ฝาปิด ③ โถทวนเข็มนาฬิกาแล้วดึง ถ้วยตวง ⑮ ออกเพื่อใส่ส่วนผสมต่างๆ

เสร็จแล้ว ใส่กลับกลับเข้าที่โดยหมุนถ้วยตวง ⑮ ตามเข็มนาฬิกาจนแน่น

5. เมื่อพร้อมแล้วให้เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้าเสียบที่บ้าน แล้วหมุนปุ่มปรับความเร็ว ⑭

ตามต้องการ - ปุ่มปรับความเร็ว มีตำแหน่งการปรับความเร็ว P,0,1,2



0 - คือตำแหน่ง หยุด

1 - คือตำแหน่ง เดินเครื่องช้า

2 - คือตำแหน่ง เดินเครื่องเร็ว

P - คือตำแหน่ง เดินเครื่องด้วยความเร็วสูงสุด

เมื่อปล่อยมือปุ่มจะหมุนกลับมาที่ตำแหน่ง 0

การสับอาหาร (Chopping)

เครื่องเตรียมอาหารเอนกประสงค์ MiniMEX รุ่น MFP1 มีคุณสมบัติในการสับอาหารช่วยให้ท่านสามารถสับอาหารเป็นชิ้นเล็ก ๆ ตามต้องการได้อย่างรวดเร็ว ท่านสามารถสับอาหารได้โดยวิธี ดังต่อไปนี้

- 1.สวมแกนปั่น (12) ลงบนฐานเครื่อง (13) แล้วกดลงจนแน่นปั่นเข้ากับเบ้าหัวมอเตอร์สนิท
- 2.ใส่ส่วนผสมอาหาร (11) ลงบนฐานเครื่อง (13) แล้วหมุนให้โถติดกับฐานเครื่องให้สนิท (ถ้าติดตั้งโถไม่เข้าเครื่องจะไม่ทำงาน)
- 3.ใส่หัวสับสเตนเลสสีส้ม (6) ครอบลงบนแกนปั่น กดลงให้แน่น
- 4.ใส่อาหาร (ผัก,ผลไม้ ,อาหารอื่น ๆ) ที่จะสับลงในโถควรหั่นให้มีขนาดพอเหมาะ
ที่จะใส่ลงในโถได้ ท่านอาจเติมส่วนผสมอื่นๆภายหลังการปิดฝาโถ (3) ทางช่องใส่อาหาร (2)
- 5.ปิดฝาโถ (3) ลงบนโถหมุนให้เข้าล็อกสนิท (หากท่านปิดฝาโถไม่สนิทเครื่องจะไม่ทำงาน)
- 6.เสียบปลั๊กเข้ากับเต้าเสียบไฟบ้าน แล้วหมุนปุ่มปรับความเร็ว (14) ตามต้องการ
- 7.ปุ่มปรับความเร็ว (14) มีทั้งหมด 4 ตำแหน่ง ได้แก่ P,0,1,และ2 ในครั้งแรก



ข้อแนะนำ : ขอแนะนำให้เริ่มต้นอย่างช้า ๆ ด้วยตำแหน่ง 1 ก่อน หากท่านต้องการให้เร็วขึ้น สามารถปรับไปที่ตำแหน่ง 2 สำหรับตำแหน่ง P นั้น เป็นความเร็วสูงสุดชั่วคราว โดยท่านต้องบิดปุ่มค้างไว้ เมื่อปล่อยมือเครื่องจะหยุด คุณสมบัตินี้เหมาะกับการกระตุ้นให้มีการสับแบบเร็วๆ เป็นระยะเวลานั้น ๆ

ปริมาณอาหารสูงสุดที่สามารถใส่ลงในโถคือ 400 กรัม ท่านสามารถสับอาหารชนิดต่างๆ ได้แก่ อาหารแข็ง เช่น ชีส,ผลไม้แข็ง,แครอท /อาหารอ่อน เช่น หัวหอม,ผักชนิดต่างๆ,เนื้อดิบและสุก

ข้อควรระวัง! : ระยะเวลาในการสับอาหารแต่ละครั้งไม่ควรเกิน 90 วินาที

- 8.เมื่อการสับอาหารเสร็จสิ้นแล้ว ควรหมุนปุ่มปรับความเร็ว (14) ไปที่ 0 เพื่อหยุดการปั่น แล้วถอดปลั๊กออกจากเต้าเสียบไฟบ้าน ปิดฝาโถ (3) ถอดใบมีดสเตนเลสสีส้ม (6) ออกแล้วถอดโถผสมอาหาร (11) ออกเพื่อทำอาหารต่อไป

ข้อควรระวัง! : ขณะใช้งานอย่าให้เด็กอยู่ใกล้ และควรใช้งานอย่างระมัดระวัง เพราะใบมีดสเตนเลสสีส้มมีความคมมาก

การผสมและนวดแป้ง (KNEADING/MIXING)

นอกจากเครื่องเตรียมอาหารเอนกประสงค์ MiniMex รุ่น MFP จะสามารถ บด , สับ และผสมอาหารได้แล้วท่านยังสามารถใช้ผสมและนวดแป้งได้อีกด้วย โดยวิธีการดังต่อไปนี้

- 1.สวมแกนปั่น (12) ลงบนฐานเครื่อง (13) แล้วกดลงจนแกนปั่นเข้ากับหัวมอเตอร์สนิท
- 2.ใส่ส่วนผสมอาหาร (11) ลงบนฐานเครื่อง (13) แล้วหมุนให้เก็ดติดกับฐานเครื่องให้สนิท (ถ้าติดตั้งโกไม่เข้าที่เครื่องจะไม่ทำงาน)
- 3.ใส่หัวปั่นพลาสติก (5) ครอบลงบนแกนปั่นกดลงให้แน่น
- 4.เทแป้งลงในโถ (ท่านสามารถใส่แป้งลงโถได้มากที่สุด 375 กรัม)
- 5.ปิดฝาโถ (3) หมุนให้เข้าล็อกสนิท (หากท่านปิดฝาโถไม่สนิทเครื่องจะไม่ทำงาน)
- 6.ใส่แท่งดันอาหาร (1) ลงในช่องใส่อาหาร (2)
- 7.ท่านสามารถใส่ส่วนผสมอื่นๆ เพิ่มเติม เช่น น้ำมัน ผงฟู ทางช่องใส่อาหาร (2) แล้วเสียบปลั๊กเข้ากับเต้าเสียบไฟบ้านหมุนปุ่มปรับความเร็วตำแหน่ง “2”
- 8.ใส่น้ำอย่างช้า ๆ ทางช่องใส่อาหาร (2) (ท่านสามารถใส่น้ำได้ปริมาณสูงสุด 225 กรัม)



หมายเหตุ : แท่งดันอาหารสามารถใช้เป็นถ้วยตวงเพื่อเติมน้ำหรือน้ำมัน ลงในโถได้

- 9.อัตราส่วนของ แป้ง : น้ำ ประมาณ 5 : 3 ท่านควรระมัดระวังการเติมน้ำไม่ควรเกินปริมาณที่กำหนดไว้

หมายเหตุ : หากการผสม/นวดแป้ง มีความหนืดหรือเหนียวมาก ท่านอาจเติมน้ำเล็กน้อย เพื่อเพิ่มระดับความเร็วของหัวปั่นและเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดความร้อนที่มอเตอร์สูงเกินไป ขณะนวดแป้ง ตัวเครื่องอาจมีอาการสั่นควรกดฝาเครื่องไว้ด้วยมือข้างหนึ่ง และจับด้ามโกด้วยมืออีกข้างหนึ่ง

- 10.หยุดเครื่องโดยหมุนปุ่มปรับความเร็ว (14) ไปตำแหน่ง 0 ทันทีที่แป้งเริ่มเกาะตัวเป็นก้อน

ข้อควรระวัง! เพื่อป้องกันความเสียหายที่อาจเกิดแก่มอเตอร์
ท่านควรผสม/นวดแป้งภายในระยะเวลาไม่เกิน 90 วินาที และควรพักเครื่อง 2 นาที
เมื่อการผสม/นวดแป้งเสร็จ 1 รอบ ท่านควรพักเครื่องเป็นเวลานาน 30 นาที

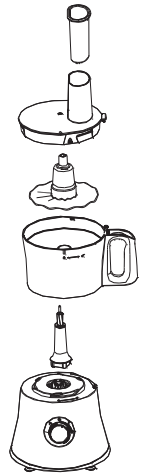
- 11.เสร็จแล้วควรปรับปุ่มปรับความเร็วไปที่ 0 ถอดปลั๊กออกจากเต้าเสียบไฟบ้านแล้วเปิดฝาเพื่อนำแป้งออกจากโถ

การตีไข่ / ตีเนย (BEATING AND WHISKING)

- 1.สวมแกนปั่น (12) ลงบนฐานเครื่อง (13) แล้วกดลงจนแกนปั่นเข้ากับหัวมอเตอร์สนิท
- 2.ใส่ไข่สับ/ผสมอาหาร (11) ลงบนฐานเครื่องแล้วหมุนให้ไข่ติดกับฐานเครื่องให้สนิท (ถ้าติดตั้งไข่ไม่เข้าที่ เครื่องจะไม่ทำงาน)
- 3.ใส่หัวปั่นตีไข่ (4) ครอบลงบนแกนปั่น กดลงให้แน่น
- 4.ใส่ส่วนผสมลงในโถ (ท่านสามารถใช้หัวปั่นนี้ในการทำมายองเนส, ซอส, ตีไข่, เมอแรงค์ และวิปครีม ฯลฯ ปริมาณที่สามารถตีไข่ได้สูงสุดคือ 10 ฟอง)
- 5.ปิดฝาโถ (3) หมุนให้เข้าล็อกสนิท (หากท่านปิดโถไม่สนิทเครื่องจะไม่ทำงาน) เสร็จแล้วเสียบปลั๊กเข้ากับเต้าเสียบไฟบ้าน
- 6.หมุนปุ่มปรับความเร็ว (14) ไปที่ตำแหน่ง 2 (ความเร็วสูงสุด)

ข้อควรระวัง : ห้ามใช้หัวปั่นตีไข่ เพื่อการนวดแป้ง

- 7.ไม่ควรตีไข่นานเกิน 2 นาที



การหั่น / สับ / ซอย (SLICING/CHIPPING/SHREDDING)

- 1.สวมแกนปั่น (12) ลงบนฐานเครื่อง (13) แล้วกดลงจนแกนปั่นเข้ากับหัวมอเตอร์สนิท
- 2.ใส่ไข่ผสมอาหาร (12) ลงบนฐานเครื่อง (13) แล้วหมุนให้ไข่ติดกับฐานเครื่องให้สนิท (ถ้าติดตั้งไข่ไม่เข้าที่ เครื่องจะไม่ทำงาน)
- 3.ใส่ใบมีด หั่น สับ ซอย (7) หรือ (8) หรือ (9) ลงบนจานกลม (10) ให้เข้าที่สนิท แล้วนำจานกลมที่ประกอบใบมีดแล้ว เข้าสวมบนแกนปั่นในโถ

หมายเหตุ : การใส่ใบมีด หั่น สับ ซอย (7, 8, 9) ลงในจานกลมต้องคว่ำลงบนจาน ให้ขอยกข้างหนึ่ง เกี่ยวกับขอบจานกลมเอาไว้แล้ว ดันตะขอยกอีกข้างหนึ่งลง ใบมีดจะถูกติดตั้งเข้าที่ในช่องสามเหลี่ยมได้อย่างง่ายดาย

- 4.ปิดฝาโถ (3) ลงบนโถ หมุนให้เข้าล็อกสนิท (หากท่านปิดฝาโถไม่สนิทเครื่องจะไม่ทำงาน)
- 5.เสียบปลั๊กเข้ากับเต้าเสียบไฟบ้าน แล้วหมุนปรับความเร็ว (14) ไปที่ตำแหน่ง 1 หรือ 2

หมายเหตุ : ใบมีด หั่น สับ ซอย (7, 8, 9) สามารถใช้ได้กับมันฝรั่ง, หัวหอม, แดงกวา มะละกอดิบ, บัทรูด, แครอท, แอปเปิ้ล ฯลฯ



การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

1. ก่อนทำความสะอาดทุกครั้งต้องตั้งปุ่มปรับความเร็ว ⁽¹⁴⁾ ไว้ที่ 0 และถอดปลั๊กออกจากเต้าเสียบไฟฟ้า
2. นำเอาเศษอาหารออกจากโถให้หมดแล้วล้างอุปกรณ์ทุกชิ้นพร้อมกัน (ยกเว้นฐานเครื่อง) ด้วยน้ำยาล้างจาน (ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษในการล้างหัวปั่นสับสแตนเลสสีส้ม ⁽⁶⁾ เพราะมีน้ำมัน) ท่านสามารถใส่โถและอุปกรณ์เข้าล้างในเครื่องล้างจานได้ แต่ควรตั้งอุณหภูมิไม่เกิน 70 °C เสร็จแล้วเช็ดให้แห้ง
3. เช็ดฐานเครื่องด้วยผ้าชุบน้ำบิดหมาด (ห้ามจุ่มฐานเครื่องลงในน้ำเพื่อทำความสะอาดอย่างเด็ดขาด)

การล้างโถและหัวปั่น

ก่อนถอดโถออกจากท่านอาจเติมน้ำเล็กน้อยลงในโถแล้วหมุนปรับความเร็ว ⁽¹⁴⁾ ไปที่ P 2-3 ครั้ง เพื่อชำระล้างเศษอาหารที่หัวปั่นสับอาหารและภายในโถออกอย่างรวดเร็ว

ข้อมูลทางเทคนิค

ชื่อรุ่น	Minimex Food Processor
รหัสรุ่น	MFP1
แรงดันไฟ	220 โวลต์
กำลังไฟ	500 วัตต์/ชม.

ช่วยกันรักษาสิ่งแวดล้อม

เราขอเชิญให้ท่านร่วมรักษาสภาพแวดล้อม ด้วยการทิ้งเศษอุปกรณ์ที่เลิกใช้แล้ว ณ สถานที่ เหมาะสม



การรับประกัน

เครื่องเตรียมอาหารเนกประสงค์ Minimax รุ่น MFP1 ระยะเวลาประกัน 2 ปี

เงื่อนไขการรับประกัน

การรับประกันครอบคลุมถึงคุณภาพของสินค้าและฝีมือการประกอบโดยสินค้าต้องใช้ในครัวเรือนเท่านั้น ผู้ใช้ ต้องใช้งานและบำรุงรักษาอย่างถูกต้องตามคำแนะนำในหนังสือคู่มือ

ข้อยกเว้นการรับประกัน

บริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ในความรับผิดชอบต่อความเสียหายใดๆ ที่เป็นผลสืบเนื่องจากการใช้สินค้า และสงวนสิทธิ์การรับประกันหากลูกค้า :

- นำสินค้าไปใช้ผิดจากวัตถุประสงค์ของการออกแบบ เช่น การนำเอาสินค้าที่ออกแบบมาเพื่อการใช้ในครัวเรือน แต่ไปใช้เพื่อประกอบอาชีพหรือในเชิงพาณิชย์
- ใช้งานผิดวิธีหรือไม่ได้ใช้งานตามวิธีที่อธิบายในหนังสือคู่มือ
- ไม่ได้บำรุงรักษาตามคำแนะนำในหนังสือคู่มือ

การใช้สิทธิ์การรับประกันสินค้า

การรับประกันสินค้ามีผลตามวันที่ ที่ระบุในใบรับประกันสินค้า กรุณาแสดงใบรับประกันสินค้า หรือใบกำกับภาษี ใบเสร็จรับเงิน เพื่อเป็นหลักฐานในการซื้อต่อเจ้าหน้าที่ศูนย์บริการฯ

ในการใช้สิทธิ์การรับประกันสินค้า

การพิจารณาความบกพร่องของสินค้าเพื่อการรับประกัน

บริษัทฯ จะทำการตรวจสอบสินค้าอย่างละเอียดและตัดสินใจว่าความบกพร่องของสินค้านั้นอยู่ในเงื่อนไขการรับประกันหรือไม่ ซึ่งเป็นสิทธิ์ของบริษัทฯ เท่านั้น ในกรณีที่อยู่ในเงื่อนไขการรับประกัน บริษัทฯ จะเป็นผู้รับผิดชอบค่าแรงในการซ่อม ค่าอะไหล่ และค่าจัดส่งสินค้าถึงบ้านลูกค้า โดยลูกค้าไม่ต้องชำระค่าบริการใดๆทั้งสิ้น หากบริษัทฯ พิจารณาเห็นว่าต้องเปลี่ยนสินค้าใหม่ให้แก่ลูกค้าแต่สินค้านั้นเดิมๆกันไม่มีจำหน่ายแล้ว บริษัทฯ จะเป็นผู้ตัดสินใจว่าสินค้านั้นใดเหมาะสมที่จะเปลี่ยนแทน

การคืนสินค้า

ในกรณีที่ลูกค้าซื้อสินค้าไปแล้วแต่ไม่ถูกใจ บริษัทฯ ยินดีรับคืนสินค้าภายใน 15 วัน โดยมีเงื่อนไขว่าสินค้าต้องมีบรรจุภัณฑ์อย่างสมบูรณ์และสินค้ามิได้ถูกใช้งานมาก่อน โดยลูกค้าต้องนำหลักฐานการซื้อเพื่อคืนสินค้า ณ ร้านค้าที่ซื้อเท่านั้น

ศูนย์บริการ

หากท่านต้องการบริการหรือรายละเอียดเพิ่มเติมท่านสามารถติดต่อศูนย์บริการได้ โทร .02 817-8999

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. Do not let cord hang over edge of table or counter.
5. To protect against risk of electrical shock, do not put the motor base into water or other liquid. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet by grasping the plug, not the cord.
6. 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.
7. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
8. Keep hands and utensils away from moving blades or discs while processing 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.
9. Avoid contacting moving parts.
10. Never feed food by hand. Always use food pusher.
11. Before removing the lid from the jar from the power unit, switch off the unit, wait until the blades have come to a complete stop.
12. Do not use fingers to scrape food away from discharge disc while appliance is operating. Cut type injury may result.
13. Be certain lid is securely locked into place before operating appliance.
14. Be sure to switch off the appliance after each use of your food processor. Make sure the motor stops completely before disassembling.
15. Do not put your fingers or other objects into the unit opening while it is in operation. If food becomes lodged in opening, use food pusher or another piece of fruit or vegetable to push it down. When this method is not possible, turn the motor off and disassemble to remove the remaining food.

16. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
17. The metal blades and disk is extremely sharp, handle with care. Always hold the blade assembly by the finger grip or stem, away from the cutting edge, both when handling and cleaning.
18. To reduce the risk of injury, never place processing blade or circle blade ass'y on drive shaft without the processing jar locked properly in place.
19. Do not leave this appliance unattended during use.
20. If this appliance falls or accidentally becomes immersed in water, unplug it immediately.
Do not reach into the water! Do not use this appliance after it has fallen into or becomes immersed in water.
21. To reduce the risk of injury to persons or property, never use this appliance in an unstable position.
22. Do not use this appliance for other than its intended use.
23. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
24. Do not use outdoors.
25. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
26. Caution: never immerse in water, unplug before inserting or removing parts.
27. **CAUTION: DO NOT OPEN LID UNTIL BLADES STOP.**
28. The appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
29. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
30. Save these instructions.

HOUSEHOLD USE ONLY

BEFORE FIRST USE

Before first use, carefully unpack the food processor and its attachments and remove any package material or label or stickers. Clean all the parts except the motor base following the instructions in **CLEANING AND MAINTENANCE**. Handle the “S” blade or circle blade ass’y with extreme care as they are sharp. The food processor can be used for kneading, beating and whisking, chopping the meat or vegetable and fruit, shredding, slicing and chipping the vegetables or potatoes, blending the smooth soup, sauces, creams, fruit purees, milk and so on, using different accessory to perform different task.

BLENDING

1. Place the blending jar on the Motor Unit from the unlock position and slightly turn the jar clockwise until the blending jar locks into the lock position on the motor base. If the blending jar is not or is badly positioned, the blender will not work.
2. Peeled or cored the fruit or vegetables and then cut it into small dices, put the food piece into the jar. Usually certain amount of purified water has to be added to facilitate the smooth running of appliance. The amount of mixture should not exceed the max level as indicated on the blending jar.

Note : never use boiling liquids or run the appliance empty.
And the blending jar can not be used for blending meat.

3. Replace the Jar Cover on the jar and ensure that the Jar Cover can fix with the jar securely.
4. You may add ingredient into the jar through the center opening of Jar Cover during operation, then replace Measuring Cup if necessary. Let the tabs of Measuring Cup align with the grooves of Top Cover, put down and turn in clockwise by 90° to lock it in place, when disassembling, turn the measuring cup in anti-clockwise by 90° to unlock it.
5. Connect the plug to wall outlet and set Speed Selector to your desired speed.

There are four setting: P, 0, 1, 2. The 1 setting is the low speed, the 2 setting is the high speed. Turn the selector to P position and hold it to pulse actuate motor for delicate chopping. Release it to return the 0 position. The Pulse mode allows you to create a burst of power for quick, efficient blending.



Note: The total operating time should not more than 3 minutes.

6. Turn the Speed Selector to 0 Position once the mixture has been blended to your desired consistency.
7. Remove the blending jar from the Motor Unit (turning the jar anti-clockwise), carefully take down the Jar Cover, then pour and serve.

Chopping

1. Firstly assemble the driving shaft into the motor base, make sure it is clipped into position.
2. Place the chopping jar on the Motor Unit from the unlock position and slightly turn the chopping jar clockwise until the chopping jar locks into the lock position on the motor base.
Make sure it is assembled in place correctly, otherwise the appliance will not operate.
3. Insert the "S" blade into the driving shaft in the chopping jar securely.
Make sure it is locked into position.
4. Then place the prepared chopping food into the jar. The food must be cut into small size firstly (such as 2cm*2cm*6cm for beef). During chopping, you can add food through the feeding funnel with the pusher, never using food or finger to push the food into the feeding funnel.
5. Place the lid onto the jar and turn it clockwise until the tab of the lid clicks into slot in the jar handle. Make sure it is locked in position correctly, otherwise the appliance will not operate.
6. Connect the appliance to power supply and set Speed Selector to your desired speed.
7. There are four settings: P, 0, 1, 2. The 1 setting is the low speed, the 2 setting is the high speed. Turn the selector to P position and hold it to pulse actuate motor for delicate chopping. Release it to return the 0 position. The Pulse mode allows you to create a burst of power for quick, efficient blending. You can chop up to 400g of following foodstuff. Hard substance: cheese, dried fruits, and certain vegetables (carrots, celery...), Soft substance: certain vegetables (onions, spinach...) Raw and cooked meat (boned and sliced)



CAUTION : The total operating time should not be more than 90 sec.

8. Turn the Speed Selector to "0" position and unplug the appliance after chopping. Open the top lid and grasp blade by its hub and remove. Unlock chopping jar by turning it in anti-clockwise away from motor base, and lift it off. Empty the processed food.

CAUTION : The "S" blade is extremely sharp, handle with care.

CLEANING

1. Disconnect the power supply before cleaning.
2. Empty the chopping jar, dismantle all detachable parts and rinse them in warm soapy water. Extreme caution must be taken when handling blade as it is very sharp. All the accessories except motor base are dishwasher safe components, but the temperature setting shall not exceed 70C. Then dry thoroughly.
3. Wipe the outside of base with damp cloth. Never immerse it in water as electric shock is possible to occur. Then dry thoroughly. Ensure the interlock area is free of food particles

FOR A QUICK WASH UP

Between processing tasks, pour in some water into the chopping jar, turn and hold the speed selector to P position a few seconds for quick cleaning. es

KNEADING/MIXING

1. Firstly assemble the driving shaft into the motor base, make sure it is clipped into position.
2. Place the chopping jar on the Motor Unit from the unlock position and slightly turn the chopping jar clockwise until the chopping jar locks into the lock position on the motor base. Make sure it is assembled in place correctly, otherwise the appliance will not operate.
3. Insert the plastic blade into the driving shaft in the jar securely.
4. Measure the flour with food pusher and put them into the jar. The maximum quantity of flour is 375g.
5. Place the lid onto the chopping jar and turn it clockwise until the tab of the lid clicks into slot in the jar handle. Make sure it is locked in position correctly, otherwise the appliance will not operate.
6. Insert the food pusher into the feeding funnel.
7. Add one tablespoon oil into the appliance from feeding funnel. Connect the appliance to power supply. Turn the speed selector to the "2" setting.



8. Then add water (the maximum water quantity is 225g) with food pusher from the feeding funnel slowly within 20s.

NOTE : the food pusher also can be used as measuring cup for measuring oil or water.

9. The proportion of the flour and water is 5:3. Make sure the quantity of the water shall not be more than the maximum specified water quantity.

Note : Add some more water if the processing speed slows down during operating so as to make the motor run smoothly, otherwise the motor may be damaged.
During kneading/mixing, to avoid shaking, press the lid with one hand, and the other hand is holding the handle.

10. Stop the process by turning the speed selector to "0" position as soon as the pastry starts to form a ball

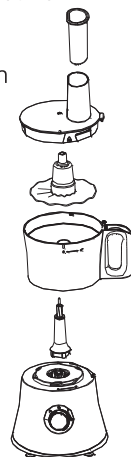
CAUTION: The total operation time is not more than 90 seconds. And minimum 2 minutes rest period must be maintained after one operation cycle. At least 30 minutes rest period must be maintained to let the appliance cool down after three operation cycles.

BEATING AND WHISKING

1. Firstly assemble the driving shaft into the motor base, make sure it is clipped into position.
2. Place the chopping jar on the Motor Unit from the unlock position and slightly turn the chopping jar clockwise until the chopping jar locks into the lock position on the motor base. Make sure it is assembled in place correctly, otherwise the appliance will not operate.
3. Insert the whisk into the driving shaft in the jar securely.
4. Place the ingredient into the bowl. You can use it to prepare mayonnaise, sauces, egg whites, meringues (up to 10 egg whites), and whip cream.
5. Place the lid onto the chopping jar and turn it clockwise until the tab of the lid clicks into slot in the jar handle. Make sure it is locked in position correctly, otherwise the appliance will not operate.
6. Set the speed selector to the high speed.

Note : Never use this whisk to knead dough or mix cake mixtures.

7. Do not run the appliance for more than 2 minutes per time.



SLICING/CHIPPING/SHREDDING

1. Firstly assemble the driving shaft into the motor base, make sure it is clipped into position.
2. Place the chopping jar on the Motor Unit from the unlock position and slightly turn the chopping jar clockwise until the chopping jar locks into the lock position on the motor base. Make sure it is assembled in place correctly, otherwise the appliance will not operate.
3. Fit the shredding blade or slicing blade or chipping blade (coarse or fine) into the disk stand, place them in the bowl.

Note: For assembling, first push in the no block side, then push in the other side. For disassembling the blade from the disk stand, first push out one side with no block, then push out the other side.



4. Place the lid onto the chopping jar and turn it clockwise until the tab of the lid clicks into slot in the jar handle. Make sure it is locked in position correctly, otherwise the appliance will not operate.
5. Turn the speed selector to 1 or 2 setting to start.

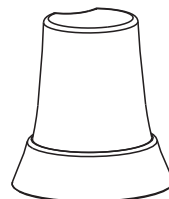
Note : the shredding/slicing/chipping disks can slice thickly-potatoes onions,thinly-cucumbers, boot root, apples, and carrots...

5. Use the food pusher to feed food into the feeding funnel. The food shall be cut into proper size to suitable for the feeding funnel. You can slice/chip up to 1000g of food.
6. Minimum 2 minutes rest period must be maintained after one operation cycle. At least 30 minutes rest period must be maintained to let the appliance cool down after three operation cycles.
7. Turn the speed selector to "0" position and unplug unit after processing. Remove the blade ass'y. Unlock jar by turning it in anti-clockwise away from its base, and lift it off. Empty the processed food.

CAUTION: The blade is extremely sharp, handle with care.

GRINDING FUNCTION

1. Place the motor unit on the flat surface. Make sure the power outlet is unplugged.
2. Place the grinding cup on a flat surface with the open ending facing up.
Fill the cup with your favorite ingredients (eg. coffee bean). Be sure not to fill ingredients exceed the MAX mark the max capacity is 50g.
3. Assemble the cup base onto the opening end of the cup by turning it in clockwise.
4. Upend the assembly of cup and cup base, and insert them into the motor unit, make sure arrow on the motor unit align with the cup base, then turn the cup base in clockwise to lock them.
5. Connect the plug to wall outlet and turn the speed selector to the desired setting. The setting 1 is the lowest speed and the setting 2 is the highest speed.



Note: Do not operate this appliance continuously for more than 30s, allow appliance to cool down for 3 minute between two continuous cycles.

6. When the operation is finished, unplug the power outlet. Then turn the cup in anti-clockwise to remove them.
7. Upend the cup assembly, hand the cup with one hand, and turning the cup base in anti-clockwise with the other hand to remove it.

Specification

Product name	Minimex Food Processor
Model	MFP1
Voltage	220 V. 50 Hz
Power	500 Watt

Environment 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.



Warranty

We hereby warranty our Minimex Food Processor model MFP1
in a period of 2 (two) 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.



จัดทำโดย

บริษัท เฟ้น 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