

MINIMEX

คู่มือการใช้งาน เครื่องเตรียมอาหารบดสับ รุ่น : MCP3-CR

200 W, 220-240 V, 50 Hz



- 1 ปุ่มกด (Press key)
- 2 ชุดมอเตอร์
- 3 ฝาครอบโล
- 4 ชุดใบมีด
- 5 โถแก้ว

ข้อควรระวังที่สำคัญ

- อ่านคำแนะนำทั้งหมดก่อนใช้งาน
- ห้ามเปิดฝามากกว่าใบมีดจะหยุดหมุนสนิท
- ชุดมอเตอร์นี้ ห้ามนำไปใช้งานอื่นนอกจากที่ระบุไว้
- ถอดปลั๊กทุกครั้งเมื่อไม่ได้ใช้งาน และก่อนทำความสะอาด รอให้เครื่องเย็นลงก่อนถอดหรือติดตั้งชิ้นส่วนและก่อนทำความสะอาด
- อย่าให้สายไฟห้อยตรงขอบโต๊ะ หรือเคาน์เตอร์ หรือสัมผัสกับพื้นผิวร้อน
- อย่าวางเครื่องบน หรือใกล้เตาแก๊ส เตาไฟฟ้า หรือในเตาอบที่ร้อน
- ระวังอย่าให้มือ หรืออุปกรณ์สัมผัสใบมีดขณะสับอาหาร เพื่อลดความเสี่ยงต่อการบาดเจ็บสามารถใช้ spatula (ไม้พาย) ปาดอาหาร วัดอุณหภูมิได้ แต่ต้องปิดเครื่องก่อนเท่านั้น
- เพื่อป้องกันไฟไหม้ ไฟฟ้าช็อต หรือบาดเจ็บ ห้ามจุ่มหรือแช่สายไฟ ปลั๊กหรือชุดมอเตอร์ลงในน้ำหรือของเหลว
- ต้องมีผู้ดูแลอย่างใกล้ชิดเมื่อมีเด็กอยู่ใกล้เครื่อง ควรเก็บให้พ้นมือเด็ก
- เครื่องนี้ไม่ใช่ของเล่น ห้ามให้เด็กเล่น
- ผู้ที่มีความบกพร่องทางร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือสติปัญญา รวมถึงผู้ขาดประสบการณ์ ไม่สามารถใช้งานเครื่องนี้ ห้ามให้เด็กใช้งาน
- ห้ามสัมผัสชิ้นส่วนที่กำลังเคลื่อนไหว โดยเฉพาะใบมีด

- การใช้อุปกรณ์เสริมที่ไม่ได้รับการแนะนำหรือจำหน่ายโดยผู้ผลิตอาจทำให้เกิดไฟไหม้ ไฟฟ้าช็อต หรือบาดเจ็บ
- ห้ามใช้เครื่องที่มีสายไฟหรือปลั๊กชำรุด หรือเครื่องที่ทำงานผิดปกติ ตกหล่น หรือเสียหายติดต่อศูนย์บริการเบอร์โทร 02-493-6565
- ห้ามใช้เครื่องเพื่อวัตถุประสงค์อื่นนอกจากที่ระบุไว้ ห้ามใช้งานเชิงพาณิชย์
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าชุดมอเตอร์ล็อกเข้าที่ ก่อนเปิดเครื่องทุกครั้ง
- ห้ามพยายามจัดหรือปลดระบบลอคฝา
- ห้ามใช้งานกลางแจ้ง
- เก็บคู่มือนี้ไว้เพื่อใช้อ้างอิงในอนาคต

การใช้งานครั้งแรก

ก่อนใช้งานครั้งแรก ล้างโถและชุดใบมีดด้วยน้ำสบู่แล้วเช็ดให้แห้งสนิท ชิ้นส่วนเหล่านี้สามารถล้างในเครื่องล้างจานได้ทั้งหมด เช็ดชุดมอเตอร์ด้วยผ้าสะอาดชุบน้ำบิดหมาด
ห้ามจุ่ม หรือแช่ชุดมอเตอร์ลงในน้ำ

วิธีสับหรือบดอาหาร

1. วางโถบนเคาน์เตอร์หรือพื้นผิวเรียบ วางชุดใบมีดลงไปตามแกนในโถ ระวังอย่าสัมผัสใบมีด
2. ใส่อาหารแห้งลงในโถตามประเภทที่ระบุในตารางแนะนำการสับ
3. วางชุดมอเตอร์ลงบนโถ โดยจัดแนวแท่งล็อกของชุดมอเตอร์ให้ตรงกับช่องล็อกของโถจนได้ยินเสียงคลิกล็อก

หมายเหตุ: เครื่องนี้ไม่มีระบบลอคฝาเพื่อความปลอดภัย เครื่องจะไม่ทำงานหากแท็บและช่องล็อกไม่ตรงกัน ห้ามพยายามเปิดเครื่องโดยไม่ลอคชุดมอเตอร์ให้แน่น

4. กดปุ่ม Pulse ค้างไว้เพื่อสับอาหาร

หมายเหตุ: เครื่องนี้มีฟังก์ชัน "Pulse" ห้ามกดปุ่มค้างไว้นานเกิน 30 วินาที ต่อเนื่อง ยิ่งกดค้างนานยิ่งได้เนื้อสัมผัสละเอียด หากต้องการสับหยาบให้กดเป็นจังหวะสั้น

5. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าใบมีดหยุดหมุนสนิทก่อนถอดชุดมอเตอร์ออก ถอดปลั๊ก จากนั้นจับแกนพลาสติกตรงกลางโถแล้วดึงชุดใบมีดออกอย่างระมัดระวัง นำอาหารออกจากโถ ห้ามใช้โถเก็บอาหาร

การทำความสะอาดและบำรุงรักษา

ถอดปลั๊กก่อนทำความสะอาดทุกครั้ง ล้างโถและชุดใบมีดทันทีหลังใช้งานด้วยน้ำอุ่นผสมน้ำยาล้างจานหรือล้างในเครื่องล้างจานได้ เช็ดชุดมอเตอร์ด้วยผ้าสะอาดชุบน้ำบิดหมาด ห้ามจุ่ม หรือแช่น้ำ

หมายเหตุ: ห้ามใช้น้ำยาเคมี ผอยเหล็ก ไม้ขีด หรือวัสดุขัดถูทำความสะอาดเพื่อป้องกันผิวเครื่องเสียหาย

ตารางแนะนำการสับอาหาร

ประเภทอาหาร	คำแนะนำ
ผลไม้และผัก (กระป๋อง/ปรุงสุก)	สะเด็ดน้ำออกก่อน ใช้ได้สูงสุด 120 ก. กด 10 วินาที หยุด 2 นาที จนได้ความละเอียดที่ต้องการ / ใช้ได้สูงสุด 120 ก. พร้อมน้ำจากการปรุงตามต้องการ กด 10 วินาที หยุด 2 นาที
ผลไม้และผักสด	หั่นเป็นชิ้น ใช้ได้สูงสุด 120 ก. กด 10 วินาที หยุด 2 นาที จนได้ขนาดที่ต้องการ
ผักชีฝรั่งและสมุนไพรสด	ล้างและเช็ดให้แห้งสนิท ใช้ได้สูงสุด 120 ก. กด 10 วินาที หยุด 2 นาที จนได้ขนาดที่ต้องการ
ถั่ว	ใช้ได้สูงสุด 120 ก. กด 10 วินาที หยุด 2 นาที จนได้ขนาดที่ต้องการ
คุกกี้ แครกเกอร์	ใช้ได้สูงสุด 12 ชิ้น กด 10 วินาที หยุด 2 นาที จนได้ขนาดที่ต้องการ
เนื้อวัวหรือหมูสด	หั่นเป็นชิ้น 30x15x15 มม. ใช้ได้สูงสุด 120 ก. กด 15 วินาที หยุด 2 นาที จนได้ขนาดที่ต้องการ
มอลโตส (น้ำตาลข้าวโพด)	มอลโตส 60 ก. + น้ำผึ้ง 20 ก. กด 5 วินาที หยุด 2 นาที จนได้ขนาดที่ต้องการ

การรับประกัน

เครื่องเตรียมอาหารบดสับ รุ่น MCP3-CR ระยะเวลาประกัน 1 (หนึ่ง) ปี

ศูนย์บริการ: Tel. 02-493-6565 | E-mail : SERVICE_minimex@penk.co.th

Instruction Manual
Food Chopper
Model : MCP3-CR

200 W, 220-240 V, 50 Hz

- 1 Press key
- 2 Motor unit
- 3 Bowl cover
- 4 Blade assembly
- 5 Glass bowl



IMPORTANT SAFEGUARDS

Read all instructions before using.

- Do not open until blades stop.
- The attached motor unit can not be used for other than intended use.
- Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter or touch a hot surface.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- keep hands and utensils away from the cutting blade while chopping food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the food chopper. A scraper may be used but only when the food chopper is not running.
- To protect against a fire, electric shock or personal injury, do not immerse cord, electric plugs, or motor unit in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- The appliance is not a toy. Do not let the children play it.
- Avoid contacting moving parts.
- The use of attachments not recommended or sold by manufacturer may cause fire, electric shock or injury.

- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner, Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- Do not use the appliance for other than intended use
- Be sure motor unit is locked securely in place before operating appliance.
- Do not attempt to defeat the lid interlock mechanism.
- Do not use outdoors.
- SAVE THESE INSTRUCTION.

BEFORE THE FIRST USE

Before using this appliance for the first time, wash the bowl and blade assembly in sudsy water and dry thoroughly, all of these parts are safe in dishwasher, wipe the motor unit with a damp cloth, do not immerse the motor unit in water.

HOW TO CHOP OR MINCE FOOD

1. Place the bowl on a counter or other flat surface, then slide the blade down over the shaft in the bowl. Be careful not to touch the blade as it is extremely sharp.
2. Place dry food in the bowl, the desired food refers to the chopping guide.
3. Position the motor unit onto the bowl, lining up the motor unit locking tabs to the bowl locking slots till the motor unit locks.

NOTE: For your protection, this unit has a lid locking system, the unit will not operate unless the tabs in the motor unit and slots in the bowl align. Do not attempt to operate the unit without locking the motor unit in place.

4. Depress and hold the pulse button to process.

NOTE: This product has a “pulse action” feature. Avoid running the motor continuously in this mode for period over 30seconds. the longer the continuous pulse, the finer the texture. For coarsely chopped foods, use short pulses.

5. Be sure the blade stops rotating completely before removing the motor unit. Unplug the unit. Remove the motor unit and grasp the plastic blade hub. carefully pull the blade assembly out. Remove the bowl and empty the processed food. Do not use bowl for storing food.

CLEANING AND MAINTENANCE

Always disconnect the appliance from the power outlet before cleaning.

Wash the bowl, blade assembly immediately after use either with warm/sudsy water or in the dishwasher. Wipe off the motor unit with a damp cloth- do not immerse in water.

NOTE: Do not use chemical, steel, wooden or abrasive cleaners to clean the unit to prevent the gloss loss.

CHOPPING GUIDE

FOOD TYPE	PREPARATION HINTS
Fruits and vegetables (Canned/Cooked)	Drain up to 120g and process 10seconds ON 2min OFF until pureed as desired. Use up to 120g plus cooking liquid as needed and process ON 10seconds OFF 2min until pureed is desired Pulse or process up to 120g chunked fruits or vegetables ON 10seconds OFF 2min until desired chop is reached.
Fresh Parsley and other leafy herbs	Wash and dry thoroughly then pulse or process up to 120g ON 10seconds OFF 2min until desired chop is achieved.
Nuts	Pulse or process up to 120g ON 10seconds OFF 2min until desired chop is reached.
Cookies, crackers	Pulse or process up to 12 cookies or crackers ON 10 seconds OFF 2min until desired chop is reached.
Fresh beef or pork Cut into 30mm *15mm*15mm bulk	Pulse or process up to 120g beef or 120g pork ON 15 seconds OFF 2min until desired chop is reached.
Stir the maltose	60g maltose and 20g honey ON 5 seconds OFF 2min until desired chop is reached.

WARRANTY

We hereby warranty our MiniMEX Food Processor (Chopper) model MCP3-CR in a period of 1 (one) year.