



# Panasonic<sup>®</sup>

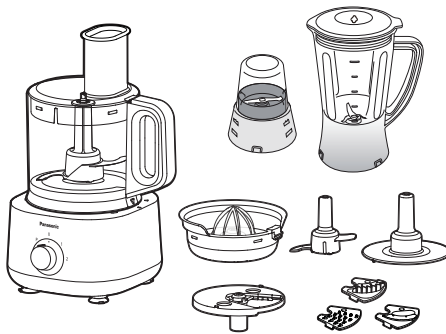
## Operating Instructions

### Food Processor

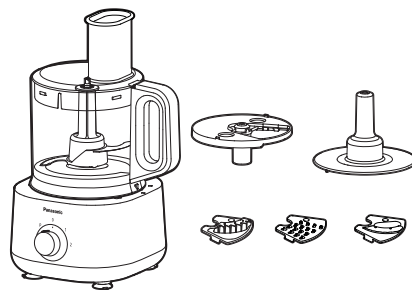
(Household Use)

Model No. **MK-F510**  
**MK-F310**

**MK-F510**



**MK-F310**





Thank you for purchasing this Panasonic product.

- Please read these instructions carefully in order to use the product correctly and safely.
- Before using this product **please give your special attention to "Safety Precautions" and "Important Information" (P. EN2 - EN5).**
- Please keep this Operating Instructions for future use.
- Panasonic will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, failure to comply with these instructions.

## Contents

<b>Safety Precautions .....</b>	<b>EN2</b>
<b>Important Information .....</b>	<b>EN5</b>
<b>Parts Names and Instructions.....</b>	<b>EN6</b>
<b>Overload and Overheating Protection .....</b>	<b>EN7</b>
<b>Safety Lock .....</b>	<b>EN7</b>
<b>Food Processor .....</b>	<b>EN8</b>
<b>Blender (for MK-F510 only).....</b>	<b>EN14</b>
<b>Dry Mill (for MK-F510 only).....</b>	<b>EN15</b>
<b>After Use.....</b>	<b>EN16</b>
<b>Troubleshooting .....</b>	<b>EN18</b>
<b>Specifications .....</b>	<b>EN19</b>

## Safety Precautions

Please 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 signals indicate the degree of harm and damage when the product is misused.

	<b>WARNING:</b> Indicates potential hazard that could result in serious injury or death.
	<b>CAUTION:</b> Indicates potential hazard that could result in minor 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

To prevent electric shock, fire caused by short circuit, smoke, scald or injury.



- Do not allow infants and children to play with the packaging material. (It may cause suffocation.)
- Do not disassemble, repair or modify this appliance.  
→ Contact Panasonic Service Centre for inspection or repair.

EN2



## WARNING



- **Do not damage the power cord or power plug.**

The following actions are strictly prohibited:

Modifying, touching on or placing near heating elements or hot surfaces, bending, twisting, pulling, hanging/pulling over sharp edges, putting heavy objects on top, bundling the power cord or carrying the appliance by the power cord.

- **Do not plug or unplug the power plug with wet hands.**
- **Do not use the appliance if the power cord or power plug is damaged or the power plug is loosely connected to the outlet.**
  - If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service centre or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
  - Insert the power plug firmly.
- **Do not immerse the motor housing, power cord or power plug in water, or splash it with water and/or any liquid.**



- **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.**

- **Keep the appliance and its power cord out of reach of children.**
- **Dust off the power plug regularly.**
  - Unplug the power plug, and wipe with a dry cloth.
- **Discontinue using the appliance immediately and unplug in the unlikely event that this appliance stops working properly.**

e.g. for abnormal occurrences or breaking down

- The power plug or the power cord become abnormally hot.
- The appliance power fails.
- The motor housing is deformed, has visible damage or is abnormally hot.
- There is crack on the bowl or other parts.
- There is an unpleasant odour.
- There is abnormal turning noise while in use.
- There is another abnormality or failure.

→ Contact Panasonic Service Centre for inspection or repair.

- **Make sure the voltage indicated on the label of the appliance is the same as your local supply.**

Also avoid plugging other devices into the same outlet to prevent electric overheating.

However, if you are connecting a number of power plugs, make sure the total wattage does not exceed the rated wattage of the outlet.

- **Be careful if hot liquid is poured into the blender jug or bowl as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.**



# Safety Precautions

Please make sure to follow these instructions.



## CAUTION

To prevent electric leakage, electric shock, fire caused by short circuit, scald, injury or property damage.



- **Do not use the appliance on the following places.**
  - On uneven surfaces, on carpets or tablecloths etc.
  - Place where it may be splashed with water or near a heat source.
  - Near any open water sources such as bathtubs, sinks, or other containers.
  - Near a wall or furniture.
- Place the appliance on a firm, dry, clean flat worktop.
- **Do not leave the appliance unattended when it is in operation.**
- **Do not try to remove the bowl lid or blender lid when the appliance is still operating.**
- **Do not blend or place over 60 °C ingredients into blender jug, mill container or bowl.**
- **Do not use hot water (over 60 °C) for cleaning purpose or fire to dry the appliance.**
- **Do not put any liquids or wet ingredients into the mill container.**
- **Do not open the lid and put your fingers or utensils such as spoon or fork into the blender jug while the appliance is operating. (For MK-F510 only)**
- **Do not stretch the mill gasket to avoid deforming. (For MK-F510 only)**
- **Do not replace any parts of the appliance with non-genuine spare parts.**
- **Do not carry the appliance by holding the power cord, bowl, blender jug or mill container.**
- **Do not insert any objects in the gaps of the appliance.**
- **Do not process more than the maximum capacity marked on each container respectively. Follow the recommended ingredient amount for processing. (P. EN19 "Specifications")**
- **Do not push the safety pin with any implement, such as thin stick etc. (P. EN7)**



- **Unplug the plug when the appliance is not in use.**
- **Remove the bowl before lift up the motor housing from the table.**
- **Make sure to hold the power plug when unplugging it. Never pull on the power cord.**
- **Beware not to trip over or get caught in the power cord while in use.**
- **In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.**
- **Care shall be taken when handling the sharp blades, emptying the bowl, blender jug, mill container and during cleaning. Do not clean blades by bare hand.**
- **Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling, moving or cleaning.**
- **Switch off the appliance and disconnect from supply before changing attachments or approaching parts that move in use.**
- **Ensure to operate and rest the appliance as stated on specification table. (P. EN19 "Specifications")**
- **Ensure to clean the appliance especially surfaces in contact with food after use. (P. EN16-EN17 "After Use")**
- **This product is intended for household use only.**

EN4



# Important Information

- Do not use the appliance outdoors.
- Do not use the appliance for commercial purpose.
- Do not place the mill container on any heat sources or in a microwave.
- Do not drop the appliance or attachments to avoid damaging it.
- Do not wrap the power cord around the motor housing.
- Make sure the parts or attachments are set firmly before use.
- Do not operate the appliance without ingredients.
- Be sure the mill gasket are attached properly to prevent leakage.
- Do not use prohibited ingredients as stated in this instructions.

### Prohibited Ingredients:

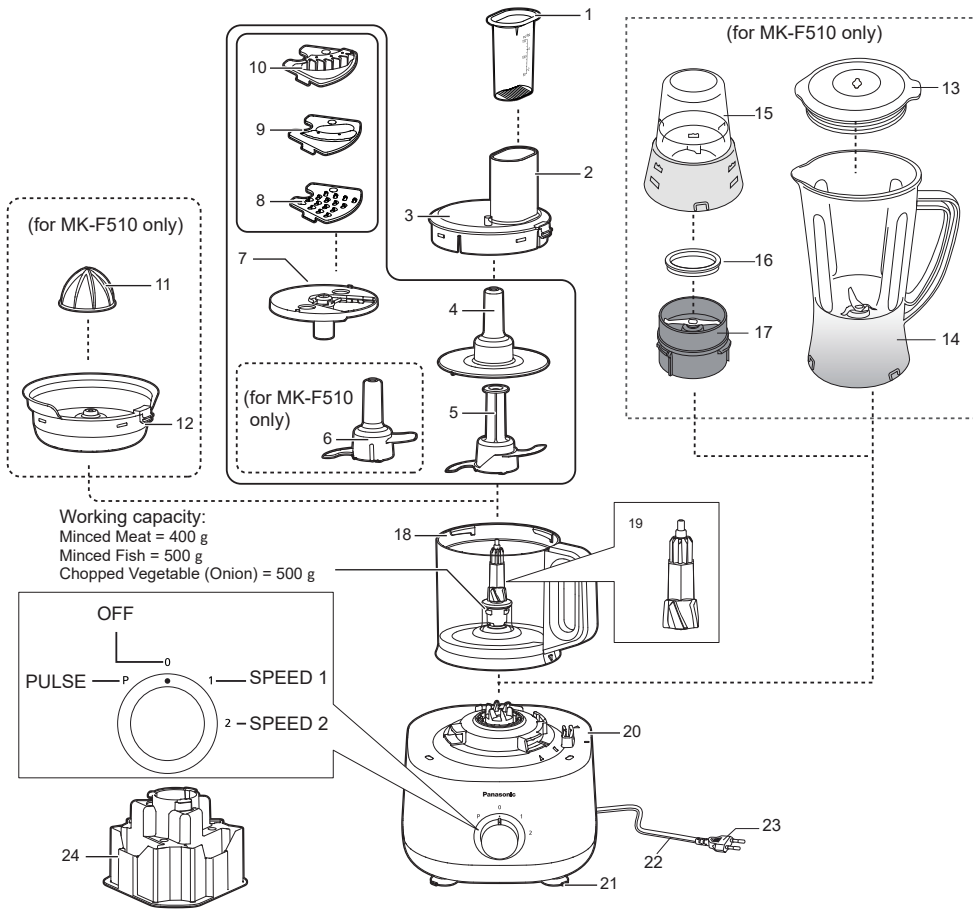
Attachments	Description
Knife Blade	Hard ingredient (e.g. coffee beans, dried soybeans, frozen food, dried squid, and etc.), viscous ingredients.
Slicing Blades, Shredding Blades and French Fry Blade	Ingredients with high hard fiber concentrations (e.g. hard vegetables, frozen food, turmeric, ginger, chocolate), viscous ingredients (e.g. ham), ingredients that are too soft (e.g. lettuce, tomato, peach).
Kneading Blade (For MK-F510 only)	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.
Citrus Press (For MK-F510 only)	Any other ingredients aside from citrus fruits, e.g. apple, kiwi and etc.
Blender (For MK-F510 only)	Hard ingredients (e.g. turmeric, dried soybeans, frozen food), highly sticky ingredients (e.g. meat, fish), ingredients with low water content, (e.g. boiled potatoes), or just ice cubes, and etc.
Dry Mill (For MK-F510 only)	Hard nuts (e.g. various nuts), dried fruit (e.g. raisins), ingredients with high hard fiber concentration (e.g. vegetables, turmeric), moist ingredients (e.g. boiled egg), liquids and meat.



# Parts Names and Instructions

## Food Processor

## Blender, Dry Mill



- |                   |                      |                         |                         |
|-------------------|----------------------|-------------------------|-------------------------|
| 1. Food Pusher    | 7. Blade Stand       | 13. Blender Lid         | 19. Drive Shaft         |
| 2. Feeding Tube   | 8. Shredding Blade   | 14. Blender Jug         | 20. Motor Housing       |
| 3. Bowl Lid       | 9. Slicing Blade     | 15. Mill Container      | 21. Rubber Sucker       |
| 4. Whipping Blade | 10. French Fry Blade | 16. Mill Gasket         | 22. Power Cord          |
| 5. Knife Blade    | 11. Citrus Cone      | 17. Mill Container Base | 23. Power Plug *        |
| 6. Kneading Blade | 12. Citrus Strainer  | 18. Bowl                | 24. Blade Storage Stand |

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



# Overload and Overheating Protection

In case of overload and overheating, the protection device is triggered to stop operation and it is not abnormal. After rotation stops, follow the below steps:

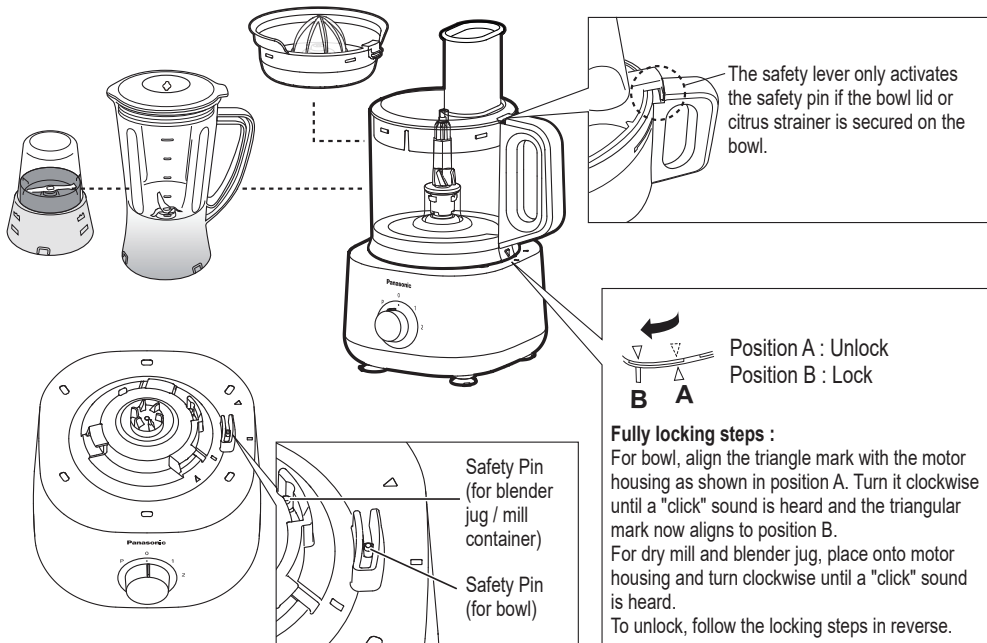
- Do not use the appliance repeatedly without any countermeasure.
1. Turn the rotary switch to "0" position, unplug the appliance.
  2. Remove the bowl/blender jug/mill container from the motor housing. Reduce the ingredients to less than half. (For blender jug, it also can add liquid.)
    - Remove the prohibited ingredient if used.
  3. Reset the bowl/blender jug/mill container, start blending again. (P. EN11 - EN15)

If the appliance still does not operate after performing the above, the overheating protection has been activated. Turn the rotary switch to "0" position, unplug and rest the appliance for about 15 minutes or more (until motor housing returns to a normal temperature) to release overheating protection before using again. (If appliance still does not operate, contact Panasonic Service Centre for inspection or repair.)

## Safety Lock

The safety pin is designed to prevent the appliance from switching on when

- The bowl lid or citrus strainer and the bowl are not fully locked to each other.
- The bowl, blender jug or mill container are not fully locked to the motor housing.



### Note:

- Do not push the safety pin and safety lever with any instrument, stick etc.
- Do not pour liquids or ingredient at the safety pin and safety lever area.
- Keep the safety pin and safety lever area clean to avoid foreign particles accumulate on the area.

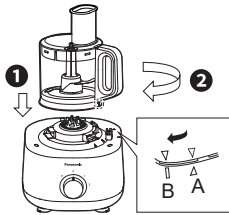
Actions above ensure the safety pin and safety lever function properly. If not followed, it will damage the parts related to the safety pin and safety lever.



# Food Processor

## Before Use

Clean all detachable parts before using the appliance for the first time or when you have not used it for a while, and then assemble them securely. (P. EN11-EN13 "How to Use" and P. EN16-EN17 "After Use")  
Unplug when assembling the unit. Before plugging in, ensure that the rotary switch is in the OFF position "0".  
Please refer to page EN17 under "Storing" on how to re-position 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.



## Ingredient Preparations for Knife Blade

Function	Ingredient	Speed	Quantity	Operating Time (approx.)	Preparation Method
Mince	Meat	2	50 ~ 400 g	5 ~ 40 sec	Remove all skin, bones, and tendons, cut into 2 ~ 3 cm cubes.
	Fish		50 ~ 500 g	5 ~ 20 sec	Remove all skin, bones, and tendons, cut into 2 ~ 3 cm cubes.
Chop	Onion	P (PULSE)	150 ~ 500 g	4 ~ 9 times	Peel skin, cut into 2 ~ 3 cm cubes.
	Garlic	2	5 ~ 500 g	5 ~ 30 sec	Peel skin.
	Carrot		50 ~ 450 g	10 ~ 30 sec	Peel skin, cut into 2 ~ 3 cm cubes.
	Italian Parsley		5 ~ 70 g	10 ~ 40 sec	Remove stalk.
	Mushroom		30 ~ 250 g	3 ~ 15 sec	Cut into 2 ~ 3 cm cubes.
Crush	Parmesan Cheese	2	10 ~ 200 g	10 ~ 60 sec	Cut into 2 ~ 3 cm cubes.
Mash	Boiled Potato	P (PULSE)	100 ~ 400 g	15 ~ 90 sec	Cut into 2 ~ 3 cm cubes. Do not overprocess.
Frozen (Dessert Make)	Frozen Banana	2	250 ~ 450 g	40 ~ 120 sec	1 ~ 2 cm width, half frozen condition, i.e. toothpick can pierce.
Grind	Peanuts	2	10 ~ 200 g	15 ~ 40 sec	Remove peanut shell and skin.
Paste	Roasted Peanuts	2	100 ~ 400 g	6 ~ 13 min	Remove peanut shell and skin.
Crumb	Soft White Bread	2	10 ~ 200 g	15 ~ 60 sec	Slice soft bread into 6 to 8 pieces.
Knead (for confectionery)	Flour	2	~ 300 g	~ 120 sec	Use for making confectionery such as sweets and cakes.

EN8





## Recipes

### Meat Loaf

Speed: 2  
Operating Time (approx.):  
30 sec ~ 1 min

Onion	100 g cut into 2-3 cm cubes.
Loaf	1 slice
Beef/ Lamb	400 g cut into 2-3 cm cubes.
Egg	1
Milk	1 tablespoon
Salt	½ teaspoon
Pepper	Appropriate amount
Nutmeg powder	Appropriate amount

### Method

- Place knife blade and all ingredients in bowl in the order listed.
- Rotate the switch to speed 2 and operate for 30 second to 1 minute.
- Form the minced mixture into a loaf shape and place into a baking tin, approximately 8 cm high x 17 cm long x 10 cm wide. Place in an oven preheated to 200°C, and bake for approximately 30-40 minutes.

### Mayonnaise

Speed: 2  
Operating Time (approx.):  
20 ~ 30 sec

Egg	1 at room temperature
Vinegar	1½ tablespoons
Salt	½ teaspoon
Sugar	½ teaspoon
Yellow mustard	1 teaspoon
Pepper	Approximate amount
Salad oil	200 mL

### Method

- Place all ingredients in bowl except salad oil.
- Rotate the switch to speed 2.
- Pour the salad oil into the feeding port slowly.
- After pouring all the salad oil, continue mixing for another 20-30 seconds.

### Thousand Island dressing

Speed: 2    Operating Time (approx.): 30 sec ~ 2 min

Onion	150 g cut into 2-3 cm cubes.	Lemon Juice	2 tablespoons
Italian Parsley	10 g removed from the stem.	Milk	2 tablespoons
Mayonnaise	100 g	Salt	Appropriate amount
Ketchup	30 g	Pepper	Appropriate amount

### Method

- Place the knife blade in bowl and add onion and parsley.
- Rotate the switch to speed 2 and operate for 30 second to 2 minutes.
- Mix all the remaining ingredients in another container by hand and add chopped onions and parsley to mix further.





### Ingredient Preparations for Kneading Blade (for MK-F510 only)

Function	Ingredient	Speed	Max Single Use	Operating Time (approx.)	Preparation Method
Knead (for bread)	Bread Flour	2	300 g	~ 120 sec	Mix yeast with water and add during the processing of dough (adding yeast directly before processing may result in flaking and premature rising). If dough mix still appears flaky after initial processing, add 1 tsp of water into the mix. When large vibrations occur due to dough mix wrapping around the drive shaft, add 1 tbsp of flour. Do not reprocess the dough after the process is complete, if the dough is not satisfactory, knead by hand. Reference Recipes (Ingredients amount can be adjusted according to personal flavor) Bread Flour 300 g, Unsalted Butter 20 g, Salt 3.2 g, Sugar 12 g, Egg 50 g, Yeast Liquid (Dry Yeast 6 g, 30~35°C Warm Water 120 mL)
	Liquid		160 ~ 200 mL		



### Ingredient Preparations for Whipping Blade

Function	Ingredient	Speed	Max Single Use	Operating Time (approx.)	Preparation Method
Whip	Egg White	2	2 ~ 6 pcs	50 sec ~ 3 min	 Separate the egg white from the yolk for a smooth meringue.
	Cream		100 ~ 300 mL	20 sec ~ 1 min	 Use fresh cream of fat content 35% or higher at 5°C.








# Food Processor

## Before Use







### Ingredient Preparations for Slicing Blade

Function	Ingredient	Speed	Max Single Use	Operating Time (approx.)	Preparation Method	
Slice	Cucumber	2	~ 700 g	-		Cut ingredients till they are small enough to fit into the feeding tube.
	Onion		~ 700 g			
	Carrot		~ 600 g			
	Potato		~ 600 g			
	Cabbage		~ 400 g			





### Ingredient Preparations for Shredding Blade

Function	Ingredient	Speed	Max Single Use	Operating Time (approx.)	Preparation Method	
Shred	Cucumber	2	~ 500 g	-		Cut ingredients till they are small enough to fit into the feeding tube.
	Carrot		~ 500 g			
	Potato		~ 600 g			
	Cheese		~ 500 g			Cut ingredients till they are small enough to fit into the feeding tube. Do not use hard ingredients such as Parmesan.




### Ingredient Preparations for French Fry Blade

Function	Ingredient	Speed	Max Single Use	Operating Time (approx.)	Preparation Method	
French fries	Potato	2	~ 800 g	-		Cut ingredients till they are small enough to fit into the feeding tube.
Shred	Cabbage	1	~ 500 g			



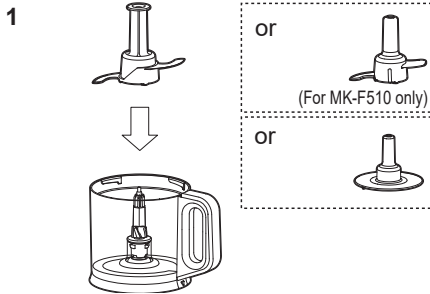
### Ingredient Preparations for Citrus Press Attachment (For MK-F510 only)

Function	Ingredient	Speed	Max Single Use	Operating Time (approx.)	Preparation Method	
Squeeze	Citrus Fruit	1	1000 mL	-		Cut fruit into halves.

EN10



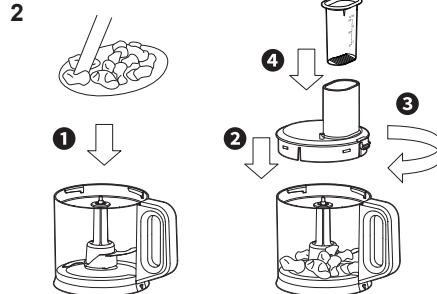
## How to Use - Knife Blade • Kneading Blade • Whipping Blade -



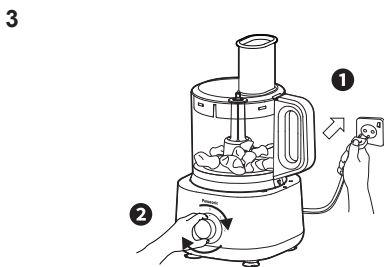
Place the knife blade (kneading blade or whipping blade) into the bowl.

**Note:**

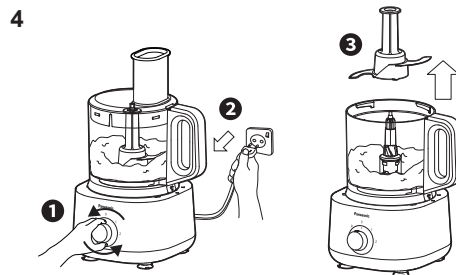
For the blades, ensure that the drive shaft is protruding from the blade after insertion.



Put the ingredients into the bowl. 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. Attach the bowl assembly onto the motor housing as seen in page EN8.



Plug-in the plug into the socket and turn the rotary switch to select the speed required (Refer to "Ingredient Preparations" at page EN8-EN9).



After the processing is completed, return the rotary switch to OFF position "0" and unplug from the socket. Remove the knife blade from the bowl before removing the processed ingredients.

**Note:**

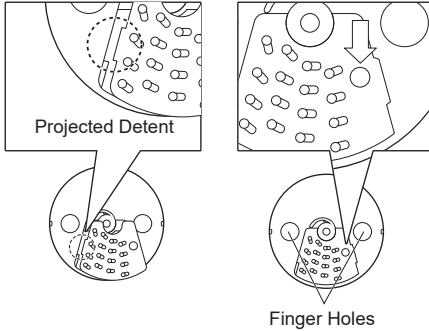
- Always ensure that the knife blade is inserted before adding ingredients into the bowl.
- Do not insert hot ingredients into the bowl for processing. Always ensure that the ingredients are sufficiently cooled before inserting, i.e. boiled potato.
- Do not exceed the stated amount of ingredients for the kneading blade as abnormal vibration may occur. (For MK-F510 only)
- Do not overprocess 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.
- 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. (For MK-F510 only)
- High amounts of butter and sugar in the dough may cause abnormal vibration when using the kneading blade. (For MK-F510 only)
- Using flour other than bread flour on the kneading blade may cause abnormal vibration. Before processing, remove 1 ~ 2 tbsp of water from the total amount stated and add the water little by little during processing if necessary. (For MK-F510 only)



# Food Processor

## How to Use - Shredding Blade • Slicing Blade • French Fry Blade -

1

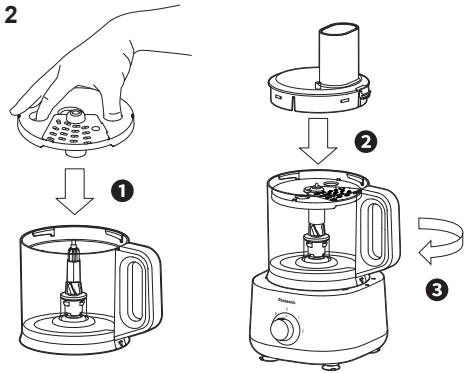


Fit the projected detent of the desired blade onto the blade stand and ensure it is seated properly. Push down on the dimple on the blade as seen above until a "snap" sound is heard.

### 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.

2



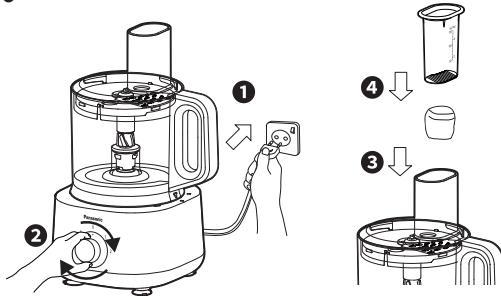
Insert finger and thumb into the finger holes to grip the blade stand. Place the assembled blade stand into the bowl. Attach the bowl to the motor housing as seen in page EN8, then place the blade stand into the bowl. Place the bowl lid on top of the bowl and turn it clockwise until a "click" sound is heard.

### Note:

Ensure that the drive shaft is protruding from the blade stand after insertion.

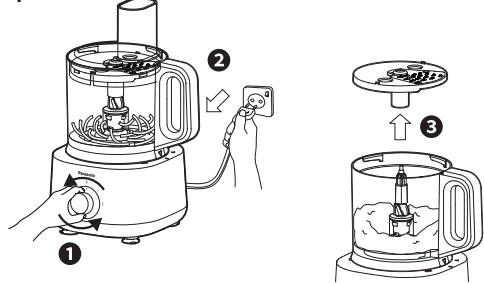


3



Plug-in the plug into the socket and turn the rotary switch to select the speed required (Refer to the "Ingredient Preparations" at page EN10). Insert the ingredients into the feeding tube and push down with the food pusher.

4



After the processing is completed, return the rotary switch to OFF position "0" and unplug from the socket. Remove the blade stand from the bowl before removing the processed ingredients.

### Note:

- When using long and narrow ingredients, place it against the front wall of the feeding tube as indicated in Figure 1, for support while in operation to avoid uneven processing.
- Dispose of any remaining lumps of unprocessed ingredients.
- Align high fibre ingredients as indicated in Figure 2 for a consistent processing result.

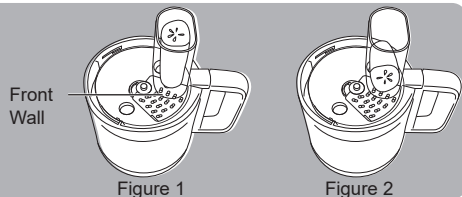
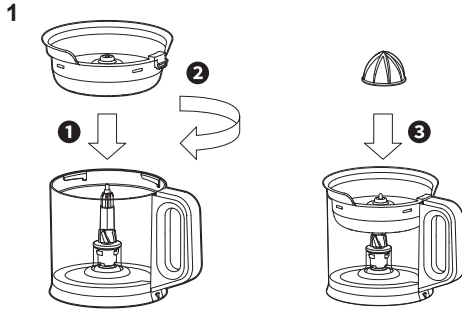


Figure 1

Figure 2



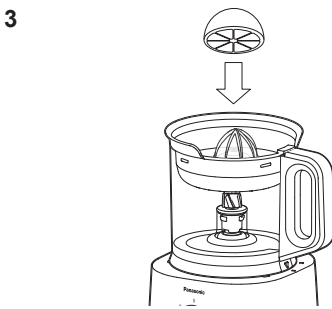
## How to Use - Citrus Press Attachment (For MK-F510 only) -



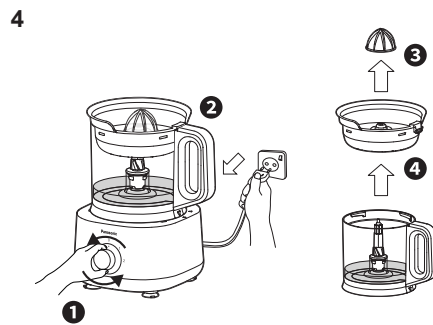
Place the citrus strainer onto the bowl. Turn it clockwise until a "click" sound is heard. Attach the citrus cone onto the drive shaft.



Attach the bowl assembly onto the motor housing as seen in page EN8. Plug-in the plug into the socket and turn the rotary switch to select the speed required.



Place the half cut fruit with the cut side on top of the citrus cone and press down firmly to extract juice.



After the processing is completed, return the rotary switch to OFF position "0" and unplug from the socket. Remove the citrus press attachment from the bowl before removing the processed ingredients.

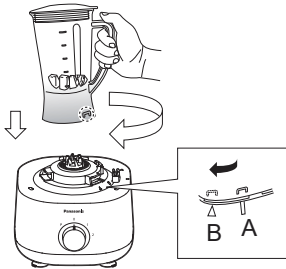
### Note:

- 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 attachment at speed 2.



# Blender (for MK-F510 only)

## Before Use



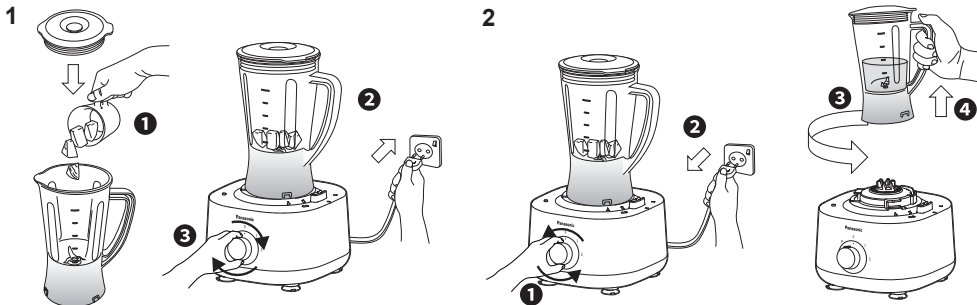
1. Place the blender jug on top of the motor housing. Ensure that the mark on the blender jug is aligned with the triangle mark on the motor housing as seen in position A.
2. Turn the blender jug clockwise until a "click" sound is heard. Ensure that the mark on the blender jug is aligned with the rectangle mark on the motor housing as seen in B.

To disassemble, follow the assembly steps in reverse.

## Ingredient Preparations for Blender

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

## How to Use



Insert ingredients into the blender jug and close with the blender lid. Attach the blender attachment onto the motor housing as seen above. Plug-in the plug into the socket and turn the rotary switch to select the speed required.

After the processing is completed, return the rotary switch to OFF position "0" and unplug from the socket. Remove the blender attachment from the motor housing and proceed to remove the ingredients.

### Note:

- Maximum working capacity: 1 L.
- Prohibited ingredients for blender jug: Refer to page EN5.
- It is not recommended to blend hard and viscous ingredients. However, if necessary, cut the hard ingredients into small pieces (e.g. 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.
- If the blender 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 (3 min ON, 1 min OFF).



# Dry Mill (for MK-F510 only)

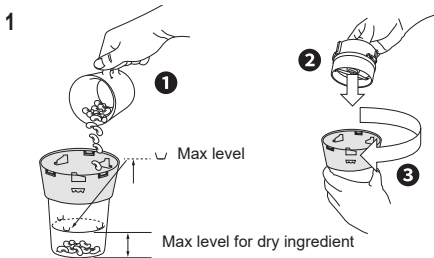
## Before Use

### Ingredient Preparations for Dry Mill

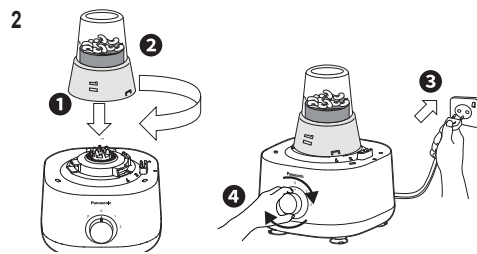
Function	Ingredient	Speed	Max Single Use	Operating Time (approx.)	Preparation Method
Grind	Coffee Bean	2	Till Max Level	~ 60 sec	-
	Pepper				

English

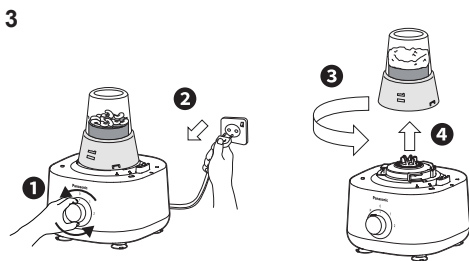
## How to Use



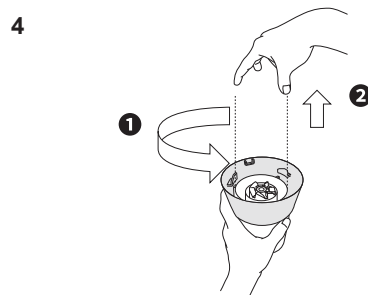
Turn the mill container upside down and fill in the ingredients without exceeding the maximum level indicated. Place the mill container base into the mill container and turn it clockwise until a "click" sound is heard.



Attach the dry mill attachment onto the motor housing. Turn the dry mill attachment clockwise until a "click" sound is heard. Plug-in the plug into the socket and turn the rotary switch to select the speed required.



After the processing is completed, return the rotary switch to OFF position "0" and unplug from the socket. Remove the dry mill attachment from the motor housing and proceed to remove the ingredients.



Turn the mill container base anticlockwise to unlock and lift up from the mill container.

### Note:

- While removing the ingredients, be careful of the cutting blades.
- Do not operate exceeding the rated operation duration (1 min ON, 2 min OFF).
- Prohibited ingredients: Refer to page EN5.
- 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.

EN15



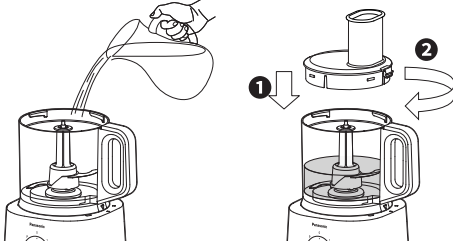
# After Use

## Cleaning

### Pre-wash

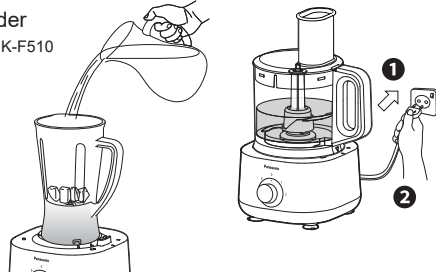
The pre-wash enables easier cleaning. It can be used for the knife blade and blender attachment. To pre-wash, simply follow the steps below.

#### 1 Food Processor



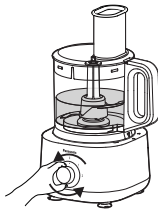
Put the used attachment inside the bowl, fill the bowl with water until the attachment is submerged in water (max. 500 mL). Place the bowl lid on top of the bowl and turn it clockwise until a "click" sound is heard.

#### Blender (For MK-F510 only)



For the blender attachment, fill 500 mL of water into the blender jug and cover with the blender lid. Plug-in the plug into the socket.

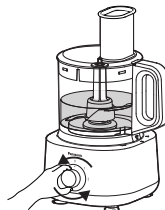
#### 2



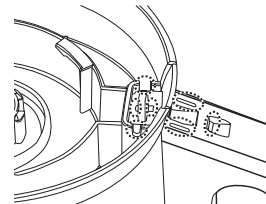
Food Processor: Turn the rotary switch to "P" 5 ~ 10 times.

Blender: Turn the rotary switch to select speed 2 and operate for 10 ~ 20 seconds.

#### 3



Return the rotary switch to OFF position "0" and unplug from the socket. Remove the attachments and proceed for cleaning.



Bowl: When cleaning, if ingredients falls into the handle hole accidentally, turn the bowl upside down, then rinse it out with water.

Running Water	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Dishwasher	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Well-wrung Damp Cloth	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Brush (Not included with this product.)	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✓
Scouring Pad	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Soft Sponge	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Note	Do not place these items near the dishwasher heater area as high temperatures may damage the parts.		-	-	-	-	-
	Wash these items by rinsing them under running water. Use neutral kitchen detergent if necessary. Proceed to wipe them dry with a clean cloth.						

EN16



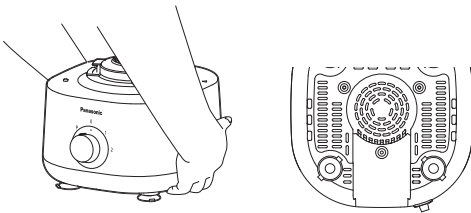


Running Water	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗
Dishwasher	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗
Well-wrung Damp Cloth	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✓
Brush (Not included with this product.)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗
Scouring Pad	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Soft Sponge	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✓
Note	Wash these items by rinsing them under running water, and clean carefully with a brush. Use neutral kitchen detergent if necessary.					The mill container base must not be washed, use a brush to clean.	
	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.					Wipe off any dirt or stains with a clean damp cloth (including rubber suckers). Never use corrosive liquids (e.g. alcohol, thinner, etc.) to clean the motor housing.	

## Storing

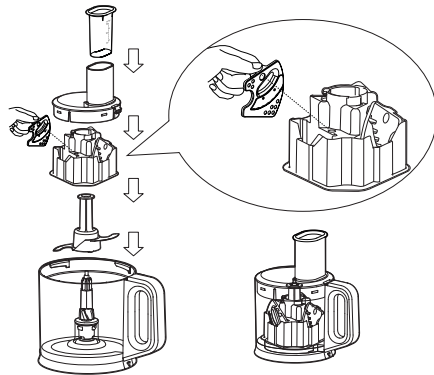
Ensure all attachments and the bowl are removed from the motor housing prior to storage.

1



To release the rubber suckers suction of the motor housing by the following steps:  
First, pull up the ears of the 2 rubber suckers on the back with your hands, and then lift the tail of the body to leave from the desktop. 2nd, pull up the ears of the front 2 rubber suckers, and then lift the whole body away from the desktop.

2



Store the knife blade inside the bowl. The blade storage stand is included to store the slicing blade, the shedding blade and French fry blade. Place blade storage stand into the bowl.

**Note:**

When storing, in order to avoid injury, grip the projected detent of blade and align the circle on the blade with the circle on the blade storage stand, then put it into the blade storage stand.



# Troubleshooting

Check following points before calling or arranging for repair.

Problem	Cause and Action
The appliance does not turn on.	<ul style="list-style-type: none"><li>● <b>The plug is loose in the outlet.</b> → Plug in firmly into the outlet.</li></ul>
The appliance does not operate even when the rotary switch is activated.	<ul style="list-style-type: none"><li>● <b>The bowl, blender attachment, dry mill attachment is not properly locked onto the motor housing.</b> → Ensure that the mark on the attachments are aligned with the rectangular mark on the motor housing as seen in page EN8 and page EN14.</li><li>● <b>The bowl lid is not fully locked onto the bowl.</b> → Fully secure the bowl lid onto the bowl. (P. EN7)</li><li>● <b>The ingredients are jammed.</b> → Remove the ingredients carefully and ensure that the amount used is as stated.</li></ul>
The appliance suddenly stops during operation.	<ul style="list-style-type: none"><li>● <b>The protection device of overload or overheating is activated.</b> → Refer to "Overload and Overheating Protection" for inspection. (P. EN7)</li><li>● <b>The safety lock is triggered. (Refer to page EN7)</b><ul style="list-style-type: none"><li>• Abnormal vibration during operation may offset the safety lock engagement.</li></ul></li><li>→ Ensure that the ingredients used and the amount are as stated.</li><li>→ Lock the bowl lid or citrus strainer onto the bowl firmly, and ensure that the bowl, blender attachment, or dry mill attachment is locked firmly onto the motor housing.</li></ul>
There is abnormal vibration and noise during operation.	<ul style="list-style-type: none"><li>● <b>The rubber suckers and/or the work top are not clean.</b> → Wipe off any dirt or stains with a clean damp cloth. The rubber sucker is only effective when placed on a clean, smooth and flat surface.</li><li>● <b>The ingredients used for processing are either too much or too hard.</b> → Ensure that the ingredients used are as stated, reduce the ingredients if it is over the stated amount.</li></ul>
The texture and consistency of the processed ingredients do not turn out well.	<ul style="list-style-type: none"><li>● <b>Some ingredients might be too difficult to process raw, e.g. pumpkin.</b> → Precook might be necessary to soften the ingredients before processing, i.e. until a fork can easily pierce.</li><li>● <b>Ingredient size is not according to the preparation method.</b> → Prepare accordingly to follow the size stated.</li><li>● <b>Processing certain ingredients at the same time may result in lumps remaining for frozen function.</b></li><li>● <b>The maximum ingredient amount and processing duration are meant to serve as a guideline. As a result, lesser ingredient amount and different ingredients affect the performance.</b> → Process the ingredients with a suitable duration till the desired texture and consistency.</li></ul>



# Specifications

English

	Food Processor	Blender & Dry Mill (For MK-F510 only)
<b>Power supply</b>	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz	
<b>Power consumption</b>	270 - 300 W	
<b>Rated time</b>	2 minutes ON, 4 minute OFF	Blender: 3 minutes ON, 1 minute OFF Dry Mill: 1 minute ON, 2 minutes OFF
	With exception for the stated on "Ingredient Preparations" pages. (See page EN8-EN10, EN14-EN15.)	
<b>Capacity (approximately)</b>	Bowl Capacity: 2.4 L Maximum working capacity : Minced Meat = 400 g Minced Fish = 500 g Chopped Vegetable (Onion) = 500 g	Blender Capacity: 1.35 L Maximum working capacity : Blender = 1 L Dry Mill = 50 g (Coffee Beans)
<b>Dimensions (approximately) (H x D x W)</b>	407 x 255 x 235 mm	Blender: 377 x 255 x 235 mm Dry Mill: 275 x 255 x 235 mm
<b>Weight. (approximately)</b>	3.0 kg	Blender: 2.1 kg Dry Mill: 1.9 kg
<b>Attachment &amp; Accessories</b>	MK-F510 MK-F310	Knife Blade, Whipping Blade, Blade Stand, Shredding Blades, Slicing Blades, French Fry Blade and Blade Storage Stand
	MK-F510	Kneading Blade and Citrus Press Attachment Blender Attachment, Dry mill Attachment

EN19



## مشخصات

مخلوط کن و آسیاب خشک (تنها برای مدل MK-F510)	فرآینده کننده غذا	
Hz 60 - 50 ~ V 240 - 220		منبع تغذیه
W 300 - 270		مصرف برق
مخلوط کن: 3 دقیقه روشن، 1 دقیقه خاموش آسیاب خشک: 1 دقیقه روشن، 2 دقیقه خاموش	2 دقیقه روشن، 4 دقیقه خاموش	مدت زمان کار
باستثناء مطالب مذکور در صفحات «آماده سازی مواد غذایی». (صفحه PE8 - PE10؛ صفحه PE14 - PE15)		
ظرفیت مخلوط کن: 1.35 لیتر حداکثر ظرفیت کاری: مخلوط کن = 1 لیتر آسیاب خشک = 50 گرم (دانه قهوه)	ظرفیت کاسه: 2.4 لیتر حداکثر ظرفیت کاری: گوشت چرخ کرده = 400 گرم ماهی چرخ کرده = 500 گرم سبزی خرد شده (پیاز) = 500 گرم	ظرفیت (تقریبی)
مخلوط کن: mm 235 × 255 × 377 آسیاب خشک: mm 235 × 255 × 275	mm 235 × 255 × 407	ابعاد (تقریبی) (ارتفاع × عمق × عرض)
مخلوط کن: 2.1 کیلوگرم آسیاب خشک: 1.9 کیلوگرم	3.0 کیلوگرم	وزن (تقریبی)
تیغه چاقو، تیغه رنده کردن، استند تیغه، تیغه خرد کن، تیغه خلال، تیغه چپیس و پایه نگهدارنده تیغه	MK-F510 MK-F310	اتصال و لوازم جانبی
واحد مخلوط کن، واحد آسیاب خشک	شفره العجن واتصال پرس مرکبات MK-F510	

فارسی

PE19



## عیب یابی

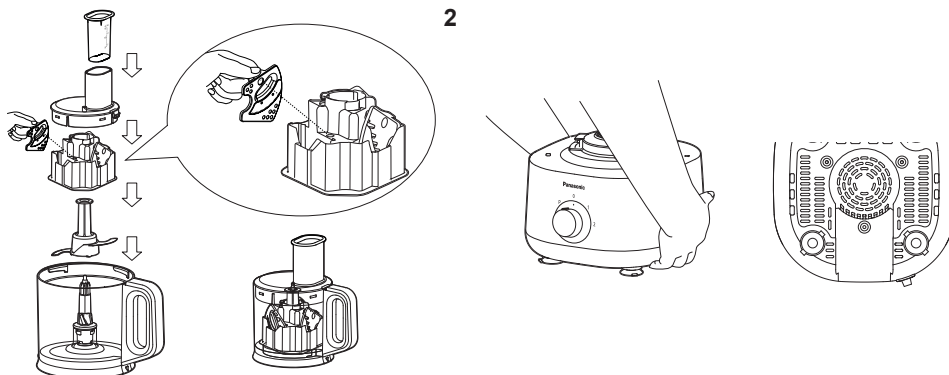
قبل از تماس با مراکز خدمات پس از فروش، لطفاً این بخش را چک کنید.

دلیل و عمل	مشکل
<ul style="list-style-type: none"> <li>● سیم برق در پریز شل است.</li> <li>← سیم برق را به خوبی به پریز وصل کنید.</li> </ul>	<p>دستگاه روشن نمی شود.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● کاسه، واحد مخلوط کن، واحد آسیاب خشک به درستی در محفظه موتور قفل نشده است.</li> <li>← مطمئن شوید که علامت روی اتصالات با علامت مستطیل روی محفظه موتور مطابق با صفحه PE8 و PE14 همسو شده است.</li> <li>● درب کاسه به طور کامل در کاسه قفل نشده است.</li> <li>← به طور کامل درب کاسه را روی کاسه محکم کنید. ( صفحه PE7 )</li> <li>● مواد غذایی گیر کرده اند.</li> <li>← به دقت مواد غذایی را خارج کنید و مطمئن شوید که مقدار بکاررفته مطابق با مقدار بیان شده است.</li> </ul>	<p>دستگاه روشن نمی شود حتی زمانی که کلید گردان فعال می شود.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● دستگاه محافظ اضافه بار و گرمای بیش از حد فعال است.</li> <li>← به قسمت « محافظ اضافه بار و گرمای بیش از حد » جهت بررسی رجوع کنید. ( صفحه PE7 )</li> <li>● قفل ایمنی فعل است. (به صفحه PE7 رجوع کنید)</li> <li>● ارتعاش غیر عادی در طول عملیات ممکن است درگیری قفل ایمنی را جبران کند.</li> <li>← مطمئن شوید که مواد بکاررفته و میزان مطابق با دستورالعمل هستند.</li> <li>← درب کاسه یا صافی مرکبات را محکم روی کاسه قفل کنید و مطمئن شوید که کاسه، واحد مخلوطکن یا واحد آسیاب خشک به صورت محکم روی محفظه قرار گرفته‌اند.</li> </ul>	<p>دستگاه به صورت ناگهانی در طول عملیات متوقف می شود.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● مکنده لاستیک ویا میز کار تمیز نیستند.</li> <li>← هرگونه گرد و غبار یا لکه را با پارچه مرطوب تمیز پاک کنید. مکنده لاستیک تنها زمانی موثر است که روی سطح تمیز، صاف و مسطح قرار گیرد.</li> <li>● مواد بکاررفته برای فرآیند یا خیلی زیاد یا خیلی سفت هستند.</li> <li>← مطمئن شوید که مواد بکاررفته مطابق دستورالعمل هستند، در صورت بیش از میزان بیان شده، آنها را کم کنید.</li> </ul>	<p>ارتعاش و نویز غیر عادی در عملیات وجود دارد.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● فرآیند برخی مواد به صورت خام ممکن است بیش از حد دشوار باشد مثل کدوتیل.</li> <li>← پیش پخت ممکن است برای نرم کردن مواد قبل از فرآیند ضروری باشد تا زمانی که چنگال به راحتی فرو برود.</li> <li>● اندازه ماده غذایی براساس روش آماده سازی نیست.</li> <li>← مطابق با سایزی که گفته شده آماده کنید.</li> <li>● فرآیند برخی مواد غذایی به صورت همزمان ممکن است منجر به تکه های باقیمانده برای عملکرد منجمد شود.</li> <li>● حداکثر مقدار ماده غذایی و طولمدت فرآیند باید برحسب راهنما باشد. در نتیجه، مقدار کمتر ماده غذایی و مواد غذایی متفاوت بر عملکرد اثرگذار هستند.</li> <li>← مواد غذایی را با طول مدت مناسب فرآیند کنید تا بافت و سازگاری مطلوب حاصل شود.</li> </ul>	<p>بافت و سازگاری مواد فرآیند شده خیلی خوب نیست.</p>



X	X	✓	✓	✓	✓	✓	✓	آب جاری
X	X	X	✓	✓	✓	✓	✓	ماشین ظرفشویی
✓	X	X	X	X	X	X	X	پارچه مرطوب چلانده شده
X	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	برس (در این محصول وجود ندارد)
X	X	X	X	X	X	X	X	سیم ظرفشویی
✓	X	X	X	X	X	X	X	اسفنج نرم
هرگونه گرد و غبار یا لکه را با پارچه مرطوب تمیز پاک کنید (از جمله کوب شفت مطاطی).		پایه ظرف آسیاب نباید شسته شود، از برس برای پاک سازی استفاده کنید.		این قطعات را با آب جاری بشوئید و به دقت با برس پاک کنید. در صورت لزوم از شوینده آشپزخانه خنثی استفاده کنید.				نکته
هیچگاه از مایعات خورنده (الکل، تینر و غیره) برای پاک کردن محفظه موتور استفاده نکنید.		از ضربه زدن به این قطعات با اشیاء		این قطعات خیلی تیز هستند و هنگام پاک سازی باید خیلی مراقب باشید. از سفت در طول فرایند پاک سازی اجتناب کنید.				

قبل از نگهداری مطمئن شوید تمام اتصالات و کاسه از محفظه موتور جدا شده اند.



تیغه جاقو را درون کاسه نگهداری کنید. استند نگهداری تیغه شامل شده است تا تیغه خلال، تیغه خرد کن و تیغه چیسرا نگهداری کنید. استند نگهداری تیغه را در کاسه قرار دهید.

**نکته:**

هنگام ذخیره، برای جلوگیری از صدمه دیدن، گیره تیغه را بکشید و دایره را روی تیغه با دایره روی پایه ذخیره تیغه هم تراز کنید، سپس آن را درون پایه ذخیره تیغه قرار دهید.

به منظور آزادسازی مکش مکنده لاستیک از محفظه موتور مراحل زیر را دنبال کنید:

ابتدا گوش های 2 مکنده لاستیک را از پشت با دستان خود بلند کنید و سپس قسمت انتهایی بدنه را بلند کنید تا از میز جدا شود. در مرحله دوم گوش های 2 مکنده لاستیک جلو را بلند کنید و سپس کل بدنه را از میز بلند کنید.



# پس از استفاده

## پاک سازی

### پیش شستشو

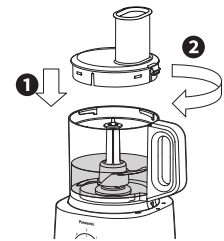
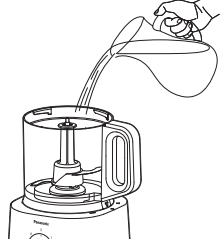
پیش شستشو پاک سازی را ساده تر می کند. ممکن است برای تیغه چاقو و واحد مخلوط کن بکار رود. به منظور پیش شستشو، صرفاً مراحل زیر را دنبال کنید.

مخلوط کن

(تنها برای مدل MK-F510)



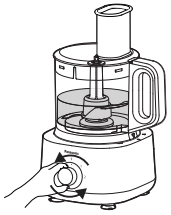
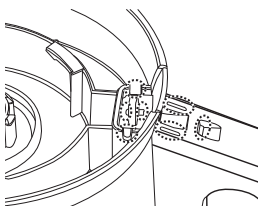
فرآینده کننده غذا



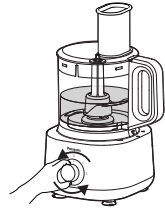
1

در رابطه با واحد مخلوط کن، 500 میلی لیتر آب را در پارچ مخلوط کن بریزید و تیغه خردک را قرار دهید. سیم برق را به پریز متصل کنید.

اتصال بکاررفته را درون کاسه قرار دهید، کاسه را با آب پر کنید تا زمانی که اتصال در آب غوطه ور شود (حداکثر 500 میلی لیتر). درب کاسه را روی کاسه قرار دهید و آن را در جهت عقربه ساعت بچرخانید تا زمانی که صدای کلیک شنیده شود.



3



2

کاسه: هنگام تمیز کردن، اگر مواد به طور تصادفی در سوراخ دسته افتاد، کاسه را وارونه کنید، سپس آن را با آب بشویید.

کلید گردان را روی موقعیت خاموش «0» برگردانید و سیم برق را از پریز جدا کنید. اتصالات را جدا کنید و پاک سازی را انجام دهید.

فرآینده کننده غذا: کلید گردان را تقریباً 5 الی 10 بار روی پالس قرار دهید. مخلوط کن: کلید گردان را برچسباند تا سرعت 2 را انتخاب کنید و به مدت تقریباً 10 الی 20 ثانیه روشن نکنید.

✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	آب جاری
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	ماشین ظرفشویی
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	پارچه مرطوب چلاندشده
✓	✗	✗	✗	✗	✗	✗	برس (در این محصول وجود ندارد)
✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	سیم ظرفشویی
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اسفنج نرم
-	-	-	-	-	این قطعات را نزدیک ناحیه هیتر ماشین ظرفشویی قرار ندهید زیرا دماهای بالا ممکن است به این قطعات آسیب برسانند.		نکته
این قطعات را تحت آب جاری بشویید. در صورت لزوم از شوینده آشپزخانه خنثی استفاده کنید. سپس آنها را با پارچه تمیز خشک کنید.							



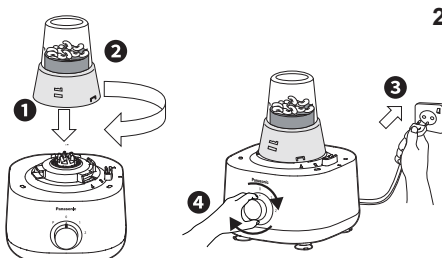
# آسیاب خشک (تنها برای مدل MK-F510)

## قبل از استفاده

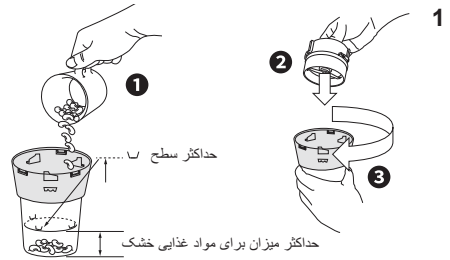
### آماده سازی مواد غذایی برای آسیاب خشک

عملکرد	ماده غذایی	سرعت	حداکثر یک بار استفاده	زمان کار (تقریبی)	روش آماده سازی
خرد کردن	دانه قهوه	2	تا سطح حداکثر	تقریباً 60 ثانیه	-
	لفل				

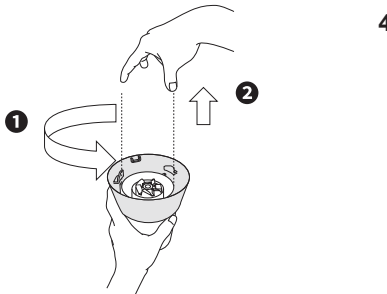
## چطور این کار را انجام دهیم



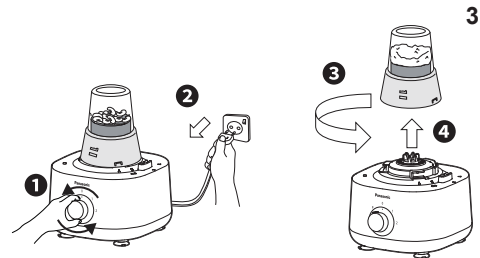
واحد آسیاب خشک را به محفظه موتور متصل کنید. واحد آسیاب خشک را بچرخانید تا زمانی که صدای کلیک شنیده شود. سیم برق را به پریز متصل کنید و کلید گردان را بچرخانید تا سرعت مورد نیاز را انتخاب کنید.



ظرف آسیاب را وارونه کنید و مواد غذایی را تا حداکثر سطح نشان داده شده پر کنید. پایه ظرف آسیاب را در ظرف آسیاب قرار دهید و آن را در جهت عقربه ساعت قرار دهید تا زمانی که صدای کلیک شنیده شود.



پایه ظرف آسیاب را برخلاف جهت عقربه ساعت بچرخانید تا قفل آن را باز کنید و از ظرف آسیاب جدا کنید.



پس از تکمیل فرآیند، کلید گردان را به موقعیت خاموش «0» برگردانید و دوشاخه را از پریز جدا کنید. واحد آسیاب خشک را از محفظه موتور جدا کنید و سپس مواد را خارج کنید.

### نکته:

- پس از خارج کردن مواد غذایی، مراقب تیغه برش باشید.
- از طول مدت عملیات درجه بندی شده فراتر نروید (1 دقیقه روشن، 2 دقیقه خاموش)
- اجزاء منع شده: لطفاً به صفحه PE5 رجوع کنید.
- این واحد را با آسیاب خشک خالی روشن نکنید.
- از حداکثر سطح مجاز فراتر نروید و هنگامی که دستگاه در طول عملیات صدای غیر عادی یا ارتعاش دارد، مواد غذایی را کم کنید.

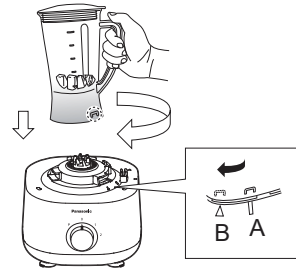




# خردکن (تتها برای مدل MK-F510)

## قبل از استفاده

1. پارچ مخلوط کن رو روی محفظه موتور قرار دهید. اطمینان حاصل کنید همانطور که در وضعیت A نشان داده شده، علامت شکل روی پارچ مخلوط کن مقابل علامت مثلثی شکل روی محفظه موتور قرار بگیرد.
2. پارچ مخلوط کن را در جهت عقربه ساعت بچرخانید تا صدای «کلیک» شنیده شود. اطمینان حاصل کنید همانطور که در وضعیت B نشان داده شده، علامت مثلثی شکل روی پارچ مخلوط کن مقابل علامت مثلثی شکل روی محفظه موتور قرار بگیرد.

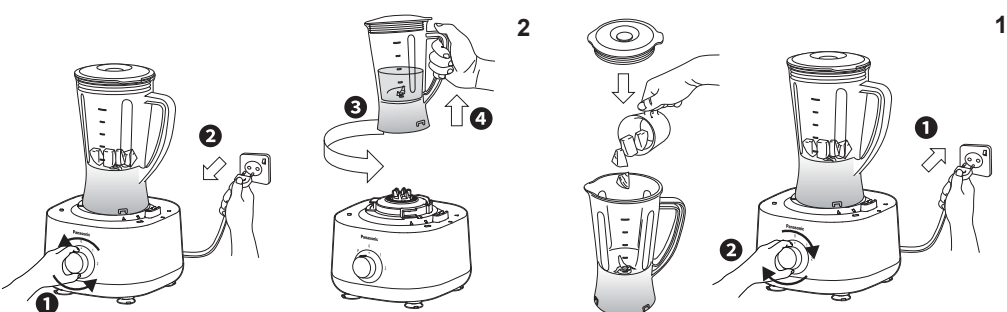


به منظور پیاده سازی دستگاه از معکوس مراحل سوارسازی استفاده کنید.

## آماده سازی مواد تشکیل دهنده برای مخلوط کن

عملکرد	ماده غذایی	سرعت	حداکثر یک بار استفاده	زمان کار (تقریبی)	روش آماده سازی
به صورت مایع در آوردن	میوه ها، سبزیجات	2	1,000 میلی لیتر	تقریباً 2 دقیقه	به اندازه تکه های 1 سانتی متری برش دهید.

## چطور این کار را انجام دهیم



پس از تکمیل فرآیند، کلید گردان را به موقعیت خاموش «0» برگردانید و دوشاخه را از پریز جدا کنید. واحد مخلوط کن، را از محفظه موتور جدا کنید و سپس مواد را خارج کنید.

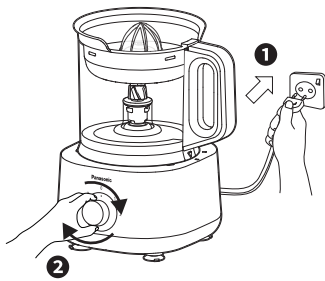
مواد تشکیل دهنده را وارد پارچ مخلوط کن کرده و درب مخلوط کن را ببندید. مخلوط کن را همانطور که در بالا مشاهده شد، روی محفظه موتور قرار دهید. دوشاخه را به پریز وصل کرده و سوییچ چرخشی را برای انتخاب سرعت مورد نظر بچرخانید.

### نکته:

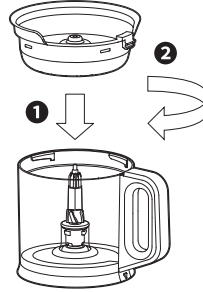
- حداکثر ظرفیت کاری: 1 لیتر
- مواد تشکیل دهنده ممنوع برای پارچ مخلوط کن: لطفاً به صفحه EN5 رجوع کنید.
- مخلوط کردن مواد تشکیل دهنده سخت و چسبناک توصیه نمی شود. با اینحال، در صورت ضرورت، مواد تشکیل دهنده سخت را به قطعات کوچکتر برش دهید (برای مثال، هویج را به تکه های 1 سانتی متر مکعبی برش دهید) و پارچ مخلوط کن را با مواد تشکیل دهنده حداکثر تا نصف ظرفیت درجه بندی شده پر کنید.
- بیش از حداکثر سطح پر نکرده و در صورت صدای غیرطبیعی یا لرزش دستگاه هنگام کار، حجم مواد تشکیل دهنده را کاهش دهید.
- مواد تشکیل دهنده نرم (میوه ها، سبزیجات) را قبل از افزودن سایر مواد تشکیل دهنده داخل پارچ مخلوط کن بریزید.
- در صورت چسبیدن تیغه برش، فوراً دستگاه را خاموش کرده و از برق بکشید. سعی نکنید مواد تشکیل دهنده را با انگشتان خود جدا کنید. در عوض، از یک وسیله مثل کارت یک پلاستیکی استفاده کنید.
- در هنگام مخلوط کردن، این احتمال وجود دارد که مواد تشکیل دهنده از سوراخ روی درب مخلوط کن به بیرون پاشیده شود. در صورت بیرون پاشیدن، آن را با یک پارچه خشک پاک کنید.
- از طولمدت عملیات درجه بندی شده فراتر نروید (3 دقیقه روشن، 1 دقیقه خاموش)



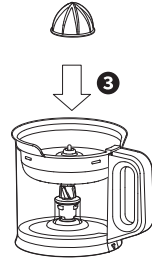
## چطور این کار را انجام دهیم - اتصال پرس مرکبات (تنها برای مدل MK-F510) -



2

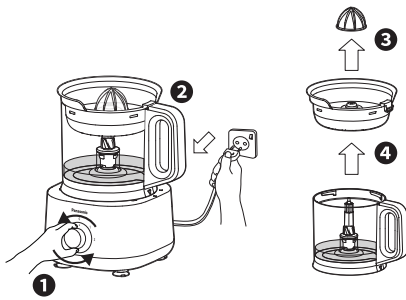


1

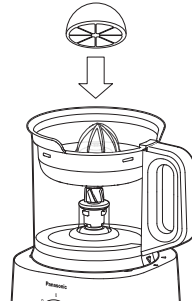


اسمبلی کاسه را مطابق صفحه PE8 در محفظه موتور قرار دهید. سیم برق را به پریز متصل کنید و کلید گردان را بچرخانید تا سرعت موردنیاز را انتخاب کنید.

صافی مرکبات را روی کاسه قرار دهید. آن را در جهت عقربه ساعت بچرخانید تا زمانی که صدای کلیک شنیده شود. مخروط مرکبات را روی میله محرک متصل کنید.



4



3

فارسی

پس از تکمیل فرآیند، کلید گردان را به موقعیت خاموش «0» دوشاخه را از پریز جدا کنید.  
قبل از خارج کردن مواد غذایی فرآیند شده، اتصال پرس مرکبات را از کاسه جدا کنید.

میوه را نصف کنید و قسمت برش یافته در بالای مخروط مرکبات باشد و محکم فشار دهید تا عصاره استخراج شود.

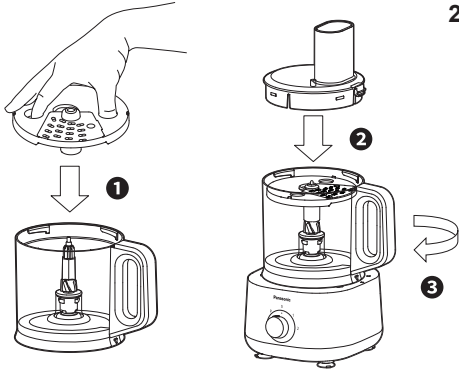
### نکته:

- همیشه قبل از استفاده مطمئن شوید که مخروط مرکبات روی صافی مرکبات قرار دارد.
- فرآیند را به صورت دوره ای متوقف کنید تا تفاله باقیمانده روی صافی مرکبات را جدا کنید و فرآیند استخراج عصاره تسهیل یابد.
- پیشنهاد نمی شود که پرس مرکبات را با سرعت 2 انجام دهید.



## فرآینده کننده غذا

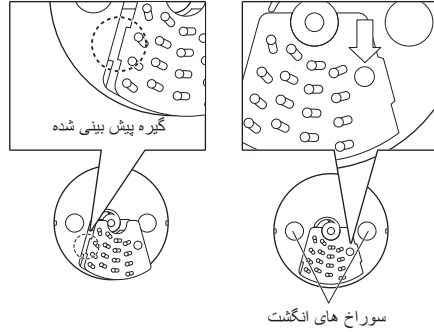
چطور این کار را انجام دهیم - تیغه خلال • تیغه خرد کن • تیغه چپس - المحمرة -



انگشت و شست را در سوراخ های انگشت قرار دهید تا حامل النصل را محکم بگیرید. حامل النصل اسمبل شده را روی کاسه قرار دهید. مطابق با صفحه PE8 کاسه را به محفظه موتور متصل کنید، سپس حامل النصل را در کاسه قرار دهید. درب کاسه را روی کاسه قرار دهید و آن را در جهت عقربه ساعت بچرخانید تا زمانی که صدای کلیک شنیده شود.



**نکته:**  
مطمئن شوید پس از قرارگذاری، میله محرک وارد حامل النصل می شود.

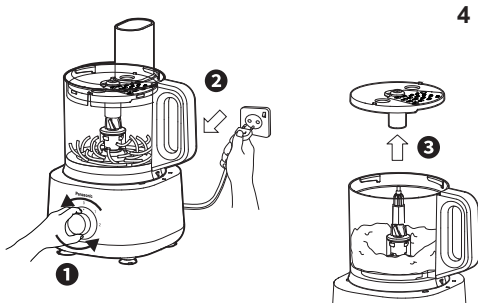


سوراخ های انگشت

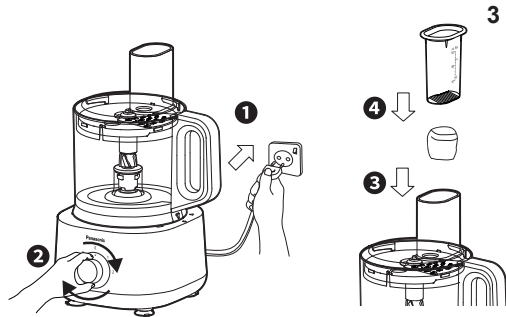
گیره پیش بینی شده تیغه موردنظر را روی حامل النصل قرار دهید و مطمئن شوید به درستی قرار گرفته است. گودی روی تیغه را مطابق بالا فشار دهید تا صدای بشکن شنیده شود.

### نکته:

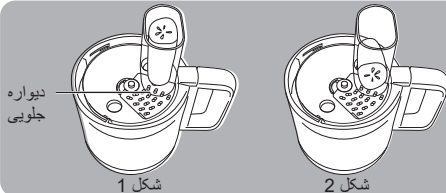
- هنگام قرار دادن روی حامل النصل، مراقب لبه های تیز روی تیغه ها باشید.
- به منظور جداسازی تیغه، حامل النصل را برگردانید و روی سمت مخالف گودی روی تیغه فشار دهید.



پس از تکمیل فرآیند، کلید گردان را روی موقعیت خاموش «0» برگردانید و سیم برق را از پریز جدا کنید. قبل از خارج کردن مواد غذایی فرآیند شده، حامل النصل را از کاسه جدا کنید.



سیم برق را به پریز متصل کنید و کلید گردان را بچرخانید تا سرعت موردنیاز را انتخاب کنید («به آماده سازی مواد غذایی» در صفحه PE10 رجوع کنید). مواد غذایی را در لوله تغذیه قرار دهید و با فشار دهنده مواد غذایی فشار دهید.



دیواره جلویی

شکل 1

شکل 2

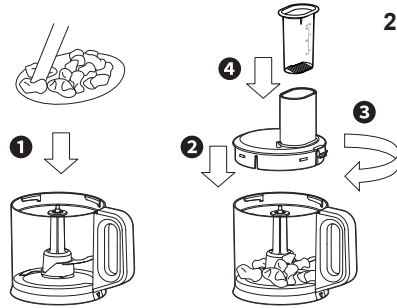
### نکته:

- هنگام استفاده از مواد غذایی بلند و باریک، آن را در مقابل دیواره جلویی لوله تغذیه مطابق شکل 1 به عنوان تکیه گاه قرار دهید تا در هنگام کار از فرآیند نابرابر اجتناب شود.
- هرگونه تکه باقیمانده از مواد غذایی فرآیند نشده را دور بریزید.
- مواد غذایی با الیاف زیاد را مطابق با شکل 2 قرار دهید تا نتیجه فرآیند مناسبی حاصل شود.

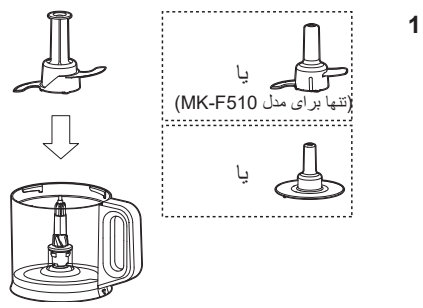
PE12



## چطور این کار را انجام دهیم - تیغه چاقو • تیغه ورز دادن • تیغه رنده کردن -

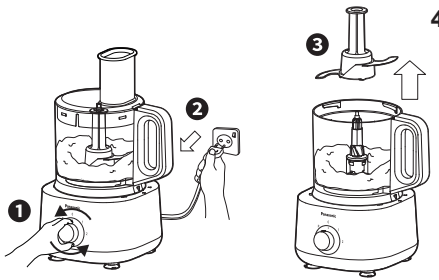


مواد غذایی را در کاسه قرار دهید. درب کاسه را روی کاسه قرار دهید و آن را در جهت عقربه ساعت بچرخانید تا زمانی که صدای کلیک شنیده شود. فشار دهنده مواد غذایی را در لوله تغذیه قرار دهید. اسمبلی کاسه را مطابق صفحه PE8 در محفظه موتور قرار دهید.



تیغه چاقو (تیغه ورز دادن یا تیغه رنده کردن) را در کاسه قرار دهید.

**نکته:**  
در ارتباط با تیغه مطمئن شوید که میله محرک پس از قرارگذاری وارد تیغه شده است.



پس از تکمیل فرآیند، کلید گردان را به موقعیت خاموش «0» برگردانید و دو شاخه را از پریز جدا کنید. قبل از جدا کردن مواد فرآیند شده، تیغه چاقو را از کاسه جدا کنید.



سیم برق را در پریز قرار دهید و کلید گردان را بچرخانید تا سرعت مورد نیاز را انتخاب کنید («به آماده سازی مواد غذایی» در صفحه PE8 - PE9 رجوع کنید).

### نکته:

- قبل از افزودن مواد به داخل کاسه همیشه مطمئن شوید که تیغه چاقو قرار گرفته است.
- مواد داغ را جهت فرآیند در کاسه قرار ندهید. قبل از قرارگذاری مواد، همیشه مطمئن شوید که به اندازه کافی خنک شده اند مثلاً سیب زمینی آب پز.
- از میزان بیان شده مواد غذایی برای تیغه ورز دادن فراتر نروید یا ارتعاش غیر عادی ممکن است رخ دهد. (تنها برای مدل MK-F510)
- خامه پرچرب را پیش از حد فرآیند نکنید ممکن است ببرد و تکه هایی از کره تشکیل دهد.
- استفاده از برندهای مختلف خامه پرچرب، نتایج متفاوتی حاصل می دهد. پیشنهاد می شود فرآیند کنید تا زمانی که خامه به اندازه کافی چرب شد.
- بسته به سرعت و میزان مواد بکاررفته، ارتعاشات زیادی وجود خواهد داشت. در این صورت، درب کاسه را با هر دو دست نگه دارید تا به عنوان تکیه گاه در طول عملیات باشد.
- در ارتباط با ورز دادن، پس از تشکیل خمیر پس از بار نخست، دوباره فرآیند نکنید. (تنها برای مدل MK-F510)
- میزان زیاد کره و شکر در خمیر ممکن است منجر به ارتعاش غیر عادی در زمان استفاده از تیغه ورز دادن شود. (تنها برای مدل MK-F510)
- استفاده از آرد بغیر از آرد نان با تیغه چاقو ممکن است منجر به ارتعاشات غیر عادی شود. قبل از فرآیند، تقریباً 1 الی 2 فاشیق غذاخوری آب را از مجموع میزان بیان شده خارج کنید و در صورت لزوم آب را به صورت کم کم در طول فرآیند اضافه کنید. (تنها برای مدل MK-F510)



## فرآینده کننده غذا

### قبل از استفاده

#### آماده سازی مواد برای تیغه خلال



عملکرد	ماده غذایی	سرعت	حداکثر یک بار استفاده	زمان کار (تقریبی)	روش آماده سازی
برش	خیار	2	تقریباً 700 گرم	-	
	پیاز		تقریباً 700 گرم		
	هویج		تقریباً 600 گرم		
	سیب زمینی		تقریباً 600 گرم		
	کلم		تقریباً 400 گرم		

#### آماده سازی مواد برای تیغه خرد کن



عملکرد	ماده غذایی	سرعت	حداکثر یک بار استفاده	زمان کار (تقریبی)	روش آماده سازی
خرد کردن	خیار	2	تقریباً 500 گرم	-	
	هویج		تقریباً 500 گرم		
	سیب زمینی		تقریباً 600 گرم		
	پنیر		تقریباً 500 گرم		

#### آماده سازی مواد برای تیغه چپیس



عملکرد	ماده غذایی	سرعت	حداکثر یک بار استفاده	زمان کار (تقریبی)	روش آماده سازی
چپیس	سیب زمینی	2	تقریباً 800 گرم	-	
خرد کردن	کلم	1	تقریباً 500 گرم		

#### آماده سازی مواد برای اتصال اتصال پرس مرکبات (تنها برای مدل MK-F510)



عملکرد	ماده غذایی	سرعت	حداکثر یک بار استفاده	زمان کار (تقریبی)	روش آماده سازی
له کنید	میوه مرکبات	1	1000 میلی لیتر	-	میوه را نصف کنید.

PE10

## دستور پخت

### میت لوف

سرعت: 2  
زمان کار (تقریبی):  
تقریباً 30 ثانیه تا 1 دقیقه

پیاز	100 گرم را به مکعب‌های 2 الی 3 سانتیمتری برش دهید
قرص نان	1 برش
گوشت گاو / بره	400 گرم به مکعب‌های 2 الی 3 سانتیمتری برش دهید
تخم مرغ	1
شیر	1 قاشق غذاخوری
نمک	1/2 قاشق چای خوری
فلفل	میزان تقریبی
پودر جوز هندی	میزان تقریبی

### روش

1. تیغه چاقو و همه مواد را به ترتیب ذکر شده در کاسه قرار دهید.  
2. سونچ را روی سرعت 2 بچرخانید و به مدت 30 ثانیه الی 1 دقیقه روشن کنید.  
3. مخلوط چرخ شده را به شکل نان در آورید و در قالبی به ارتفاع تقریبی 8 سانتی متر در طول 17 سانتی متر در عرض 10 سانتی متر قرار دهید. در فر آن قبل گرم شده با دمای 200 درجه سانتیگراد قرار دهید و حدود 30-40 دقیقه بپزید.

### مایونز

سرعت: 2  
زمان کار (تقریبی):  
تقریباً 20 الی 30 ثانیه

تخم مرغ	1 در دمای اتاق
سرکه	1/2 قاشق غذاخوری
نمک	1/2 قاشق چای خوری
شکر	1/2 قاشق چای خوری
خردل زرد	1 قاشق چای خوری
فلفل	میزان تقریبی
روغن سالاد	200 میلی لیتر

### روش

1. تمام مواد بجز روغن سالاد را در کاسه قرار دهید.  
2. سونچ را روی سرعت 2 قرار دهید.  
3. روغن سالاد را به آرامی در درگاه تغذیه قرار دهید.  
4. پس از ریختن روغن سالاد، عملیات را به مدت 20-30 دقیقه ادامه دهید.

### دسر هزار جزیره

سرعت: 2  
زمان کار (تقریبی): تقریباً 30 ثانیه تا 2 دقیقه

پیاز	150 گرم به مکعب‌های 2 الی 3 سانتیمتری برش دهید	عصاره لیمو	2 قاشق غذاخوری
جعفری ایتالیایی	10 گرم آن را از ساقه جعفری جدا کنید.	شیر	2 قاشق غذاخوری
مایونز	100 گرم	نمک	میزان تقریبی
سس گوجه	30 گرم	فلفل	میزان تقریبی

### روش

1. تیغه چاقو را در کاسه قرار دهید و پیاز و جعفری را اضافه کنید.  
2. سونچ را روی سرعت 2 بچرخانید و به مدت 30 ثانیه الی 2 دقیقه روشن کنید.  
3. تمام مواد دیگر را در ظرف دیگری قرار دهید و به خوبی با دست مخلوط کنید. و سپس پیاز و جعفری ایتالیایی برش داده شده را قرار دهید و به خوبی مخلوط کنید.

## آماده سازی مواد برای تیغه ورز دادن (تنها برای مدل MK-F510)



عملکرد	ماده غذایی	سرعت	حداکثر یک بار استفاده	زمان کار (تقریبی)	روش آماده سازی
ورز دادن (برای نان)	آرد نان	2	300 گرم	تقریباً 120 ثانیه	خمیر را با آب مخلوط کنید و آن را در طول فرآیند خمیر اضافه کنید (افزودن خمیر مستقیماً قبل از فرآیند ممکن است منجر به ورقه‌ورق شدن و عمل آمدن زودرس شود). اگر مخلوط خمیر پس از فرآیند اولیه هنوز ورقه‌ورق‌های به نظر می‌رسد 1 قاشق چایخوری آب در مخلوط بریزید. هنگامی که ارتعاشات زیادی در طول فرآیند مخلوط خمیر پیرامون میله محرک رخ می‌دهند، 1 قاشق چای‌خوری آرد اضافه کنید. خمیر را پس از تکمیل فرآیند، مجدداً فرآیند نکنید، اگر خمیر رضایت‌بخش نیست با دست ورز دهید. دستور غذا به صورت مرجع است (مقدار مواد تشکیل دهنده را می‌توان به درستی با توجه به ترجیح کاربر تنظیم کرد). آرد نان 300 گرم، کره بدون نمک 20 گرم، نمک 3.2 گرم، شکر 12 گرم، تخم مرغ 50 گرم، مایع خمیر (6 گرم خمیر خشک، 120 میلی لیتر آب گرم تا 35 درجه سانتی گراد)
	مایع		160 ~ 200 میلی لیتر		

## آماده سازی مواد برای تیغه رنده کردن



عملکرد	ماده غذایی	سرعت	حداکثر یک بار استفاده	زمان کار (تقریبی)	روش آماده سازی
رنده کنید	سفیده تخم مرغ	2	تقریباً 2 الی 6 تکه	تقریباً 50 ثانیه تا 3 دقیقه	سفیده تخم مرغ را از زرده تخم برای مرینگ روان جدا کنید.
	خامه		100 ~ 300 میلی لیتر	تقریباً 20 ثانیه تا 1 دقیقه	از خامه تازه با محتوای چربی 35% یا بیشتر در دمای 5 درجه سانتیگراد استفاده کنید

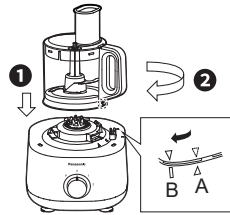
PE9

# فرآینده کننده غذا

## قبل از استفاده

تمام قطعات جداشدنی را قبل از استفاده دستگاه برای اولین بار یا هنگام استفاده پس از یک وقفه تمیز کنید و سپس آن را به صورت محکم متصل کنید. ( صفحه PE11 - PE13 چطور این کار را انجام دهیم و صفحه PE16 - PE17 «پس از استفاده») هنگام نصب کردن واحد، دوشاخه را از پریز جدا کنید. قبل از اتصال دوشاخه به پریز مطمئن شوید که کلید گردان در موقعیت خاموش «0» قرار دارد. لطفاً به صفحه PE17 تحت «نگهداری» درباره نحوه موقعیت‌دهی مجدد محفظه موتور رجوع کنید.

1. کاسه را روی محفظه موتور قرار دهید تا زمانی که با علامت مطابق A همسو می شود.
2. کاسه را در جهت عقربه ساعت بچرخانید تا صدای کلیک شنیده شود. مطمئن شوید که علامت مثلث روی کاسه با علامت مستطیل روی محفظه موتور، مطابق قسمت B همسو است.



به منظور پیاده سازی دستگاه از معکوس مراحل سوارسازی استفاده کنید.

## آماده سازی مواد برای تیغه چاقو



عملکرد	ماده غذایی	سرعت	کمیت	زمان کار (تقریبی)	روش آماده سازی
ریزریز کردن	گوشت	2	تقریباً 50 تا 400 گرم	تقریباً 5 تا 40 ثانیه	همه پوست، استخوان، مفصل را جدا کنید و به مکعب‌های 2 الی 3 سانتیمتری برش دهید.
	ماهی		تقریباً 50 تا 500 گرم	تقریباً 5 تا 20 ثانیه	پوست را جدا کنید، به مکعب‌های 2 الی 3 سانتیمتری برش دهید.
برش دادن	پنیر	P (بالا)	تقریباً 150 تا 500 گرم	تقریباً 4 تا 9 بار	پوست را جدا کنید، به مکعب‌های 2 الی 3 سانتیمتری برش دهید.
	سیر	2	تقریباً 5 تا 500 گرم	تقریباً 5 تا 30 ثانیه	پوست را جدا کنید.
	هویج		تقریباً 50 تا 450 گرم	تقریباً 10 تا 30 ثانیه	پوست را جدا کنید، به مکعب‌های 2 الی 3 سانتیمتری برش دهید.
	جعفری ایتالیایی		تقریباً 5 تا 70 گرم	تقریباً 10 تا 40 ثانیه	ساقه را جدا کنید.
قارچ	تقریباً 30 تا 250 گرم		تقریباً 3 تا 15 ثانیه	به مکعب‌های 2 الی 3 سانتیمتری برش دهید.	
له کردن	پنیر پارمزان	2	تقریباً 10 تا 200 گرم	تقریباً 10 تا 60 ثانیه	به مکعب‌های 2 الی 3 سانتیمتری برش دهید.
خمیرکردن	سبب زمینی آب یز	P (بالا)	تقریباً 100 تا 400 گرم	تقریباً 15 تا 90 ثانیه	به مکعب‌های 2 الی 3 سانتیمتری برش دهید. بیش از حد فرآیند نکنید.
منجمد (دسر)	موز منجمد	2	تقریباً 250 تا 450 گرم	تقریباً 40 تا 120 ثانیه	عرض 1 الی 2 سانتیمتر، وضعیت نیمه منجمد مثلاً خلال‌بندان ممکن است سوراخ کند
خرد کردن	بادام	2	تقریباً 10 تا 200 گرم	تقریباً 15 تا 40 ثانیه	پوسته و پوست بادام را جدا کنید
خمیر	بادام برشته	2	تقریباً 100 تا 400 گرم	تقریباً 6 تا 13 دقیقه	پوسته و پوست بادام را جدا کنید
تکه تکه کردن	نان سفید نرم	2	تقریباً 10 تا 200 گرم	تقریباً 15 تا 60 ثانیه	نان نرم را به 6 الی 8 تکه برش دهید.
ورز دادن (برای شیرینی)	آرد	2	~ 300 گرم	تقریباً 120 ثانیه	برای شیرینی پزی همانند شیرینی و کیک استفاده کنید

PE8



## محافظ اضافه بار و گرمای بیش از حد

در مورد اضافه بار یا گرمای بیش از حد، دستگاه محافظ فعال می شود تا عملیات را متوقف کند و غیرعادی نیست. پس از توقف چرخش، مراحل زیر را دنبال کنید:

● از دستگاه مکرراً بدون حرکت مخالف استفاده نکنید.

1. کلید گردان را به موقعیت «0» بچرخانید، دستگاه را از برق جدا کنید.

2. کاسه/پارچ مخلوط کن/ظرف آسیاب را از محفظه موتور جدا کنید. مواد غذایی را به کمتر از نصف، کاهش دهید. (برای پارچ مخلوط کن، همچنین می توان مایع ریخت.)

● ماده منع شده (در صورت وجود) را خارج کنید.

3. کاسه/پارچ مخلوط کن/ظرف آسیاب را بازنشانی کنید، مجدداً مخلوط سازی را آغاز کنید. (صفحه PE15 - PE11) اگر پس از انجام موارد بالا دستگاه هنوز کار نمی کند، محافظ گرمای بیش از حد فعال شده است. کلید گردان را به موقعیت «0» بچرخانید، دستگاه را از برق قطع کنید و تقریباً 15 دقیقه یا بیشتر صبر کنید (تا محفظه موتور به دمای عادی برگردد) تا محافظ گرمای بیش از حد آزاد شود و بتوانید مجدداً از دستگاه استفاده کنید. (اگر همچنان دستگاه کار نمی کند، برای بازرسی و یا تعمیرات با مرکز خدمات پاناسونیک تماس برقرار کنید.)

## قفل ایمنی

قفل ایمنی طراحی شده است تا جلوگیری کند از روشن شدن دستگاه

- قبل از قفل شدن درب کاسه یا صافی مرکبات و کاسه روی یکدیگر.

- کاسه، پارچ مخلوط کن یا ظرف آسیاب به طور کامل به محفظه موتور قفل نشده اند.



### نکته:

● قفل ایمنی و اهرم ایمنی را با هرگونه ابزار، چوب و غیره فشار ندهید.

● مایعات یا مواد را در ناحیه قفل ایمنی و اهرم ایمنی نریزید.

● ناحیه قفل ایمنی و اهرم ایمنی را پاک نگه دارید تا از انباشتگی ذرات خارجی در این ناحیه جلوگیری کنید.

اقدامات بالا عملکرد صحیح قفل ایمنی و اهرم ایمنی را تضمین می کنند. اگر این اقدامات دنبال نشوند، به قطعات مرتبط با قفل ایمنی آسیب رسانده می شود و اهرم ایمنی.

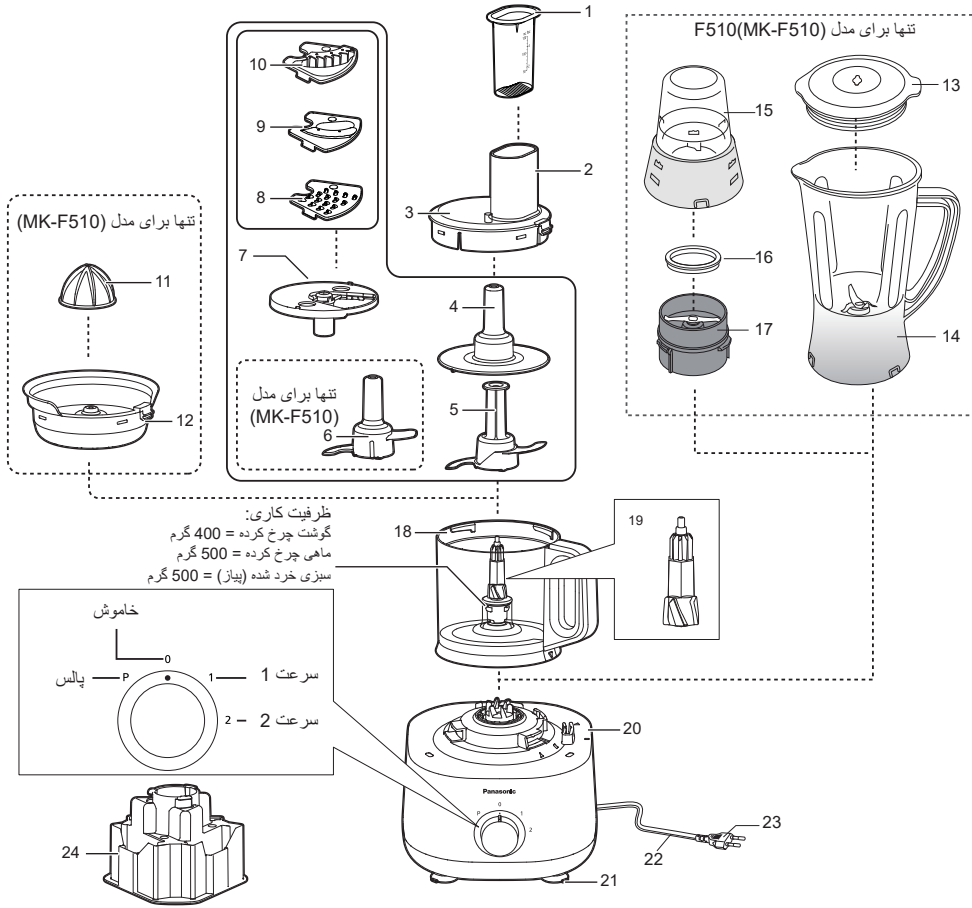




## نام و مشخصات قطعات

### فرآینده کننده غذا

### خردکن، آسیاب خشک



ظرفیت کاری:

گوشت چرخ کرده = 400 گرم  
ماهی چرخ کرده = 500 گرم  
سبزی خرد شده (پیاز) = 500 گرم

خاموش

سرعت 1 - 1  
سرعت 2 - 2  
پالس - P



19. عمود الدوران
20. علبه المحرك
21. كوب شفط مطاطي
22. القابض الرئيسي
23. سلك التيار الرئيسي \*
24. پایه نگهدارنده تیغه

13. شفرة التقطع
14. وعاء الخلاط
15. وعاء المطحنة
16. واشر آسیاب
17. قاعدة وعاء المطحنة
18. كاسه

7. پایه تیغه
8. شفرة التقطع
9. شفرة الشرائح
10. شفرة البطاطس المحمرة
11. كوب الحمضيات
12. مصفاة الحمضيات

1. دافعة طعام
2. أنبوب إدخال الطعام
3. غطاء الوعاء
4. شفرة الخفق
5. تیغه چاقو
6. شفرة العجن

\* شکل دوشاخه ممکن است با تصویر متفاوت باشد.



## احتیاط



- از تمیز کردن دستگاه مخصوصاً سطح هایی که در تماس با غذا بعد از اینکه استفاده شده اند، مطمئن شوید. (صفحه PE16 - PE17 «پس از استفاده»)
- این محصول تنها برای مصارف خانگی طراحی شده است.



## اطلاعات مهم

- خارج از منزل از این دستگاه استفاده نکنید.
- از دستگاه برای استفاده تجاری استفاده نکنید.
- ظرف آسیاب را بر روی منابع حرارتی یا در ماکروفر قرار ندهید.
- برای جلوگیری از آسیب دیدگی دستگاه و متعلقات آن از افتادن آن خودداری کنید.
- سیم برق را به دور جعبه موتور نپیچانید.
- قبل از استفاده، از محکم قرار گرفتن قطعات و متعلقات آن مطمئن باشید.
- بدون مواد، دستگاه را روشن نکنید.
- مطمئن باشید و اشر آسیاب به طور صحیح قرار گرفتند تا از نشستی جلوگیری کن.
- از مواد ممنوعه همانطور که در دستور العمل آمده است، استفاده نکنید.

### اجزاء منع شده:

شرح	اتصالات
مواد سخت (به عنوان مثال دانه قهوه، سویا خشک، غذای یخ زده، ماهی مرکب خشک و غیره)، مواد چسبناک.	تیغه چاقو
مواد غذایی با بافت سفت و متراکم (به عنوان مثال سبزیجات سفت، غذای یخ زده، زردچوبه، زنجبیل، شکلات)، مواد چسبناک (به عنوان مثال ژامبون)، موادی که بسیار نرم هستند (به عنوان مثال کاهو، گوجه فرنگی، هلو).	تیغه خلال، تیغه خرد کن و تیغه چپیس
موادی که برای خمیرسازی مناسب نیستند مثل گوشت، سبزیجات، گردو، سس، خمیر نان.	شفره العجن (تنها برای مدل MK-510)
هر ماده دیگری به غیر از سفیده تخم مرغ و خامه تازه.	تیغه رندهکننده
هر ماده دیگری به غیر از میوه های مرکبات همانند سیب، کیوی و غیره.	خردکن مرکبات (تنها برای مدل MK-510)
مواد سخت (به عنوان مثال زردچوبه، سویا خشک شده، غذای یخ زده)، مواد بسیار چسبنده (به عنوان مثال گوشت، ماهی)، موادی که مقدار کمی از آب تشکیل شده، (به عنوان مثال سیب زمینی آب پز)، یا فقط تکه های یخ و غیره.	مخلوط کن (تنها برای مدل MK-510)
آجیل های سخت (به عنوان مثال آجیل های مختلف)، میوه خشک (به عنوان مثال کشمش)، مواد غذایی با بافت سفت و متراکم (به عنوان مثال سبزیجات، زردچوبه)، مواد نمناک (به عنوان مثال تخم مرغ آب پز)، مایعات و گوشت.	آسیاب خشک (تنها برای مدل MK-510)



لطفاً از دنبال کردن این دستورالعمل‌ها مطمئن شوید.

## ملاحظات امنی

### احتیاط

برای جلوگیری از تخلیه الکتریکی، شوک الکتریکی، آتش سوزی به علت اتصال کوتاه، سوختگی، صدمه یا آسیب به دستگاه.

- در مکان‌های ذکر شده از دستگاه استفاده نکنید.
- روی سطح ناهموار، روی فرش یا سفره و غیره.
- جاییکه امکان پاشیدن آب بر روی آن یا نزدیکی یک منبع گرمایی باشد.
- نزدیک هر شیرآب باز مثل حمام، سینک، یا ظروف دیگر
- نزدیک دیوار یا مبلمان.
- ← دستگاه را بر روی جایی محکم، خشک، سطحی بالا و تمیز قرار دهید.
- هرگز دستگاه را در حین استفاده بدون مراقبت رها نکنید.
- زمانی که دستگاه هنوز روشن است تلاش نکنید درب کاسه یا تیغه‌ها را جدا کنید.
- مواد بالای 60 درجه سانتیگراد را درون پارچ مخلوط‌کن، ظرف آسیاب، یا کاسه قرار ندهید و مخلوط نکنید.
- از آب داغ (بالای 60 درجه سانتیگراد) برای پاک‌سازی و از آتش برای خشک کردن دستگاه استفاده نکنید.
- خل ظرف آسیاب هیچگونه مایعات یا مواد خیس نریزید.
- درب مخلوط‌کن دستگاه را هنگامی که در حال کار است باز نکنید و انگشتان خود یا وسیله‌ای از جمله قاشق یا چنگال را داخل پارچ مخلوط‌کن نکنید. (تنها برای مدل MK-F510)
- واشر آسیاب را برای جلوگیری از تغییر شکل دادن نکشید. (تنها برای مدل MK-F510)
- هیچ بخشی از دستگاه را با قطعات یدکی غیر مجاز جایگزین نکنید.
- با نکه داشتن دوشاخه، دستگاه، پارچ مخلوط‌کن یا ظرف آسیاب را حمل نکنید.
- هیچ شینی را در شکاف‌های دستگاه وارد نکنید.
- بیش از حداکثر ظرفیت علامت‌گذاری شده روی هر ظرف فرایند نکنید. از میزان مواد پیشنهادشده برای فرایند پیروی کنید. (صفحه PE9 «مشخصات»)
- بین قفل ایمنی را با هر ابزاری فشار ندهید، از جمله هر شی ظرفی، و غیره (صفحه PE7)
- زمانی که از دستگاه استفاده نمیکنید، دوشاخه را از پریز جدا کنید.
- قبل از بلند کردن محفظه موتور از روی میز، کاسه را جدا کنید.
- مطمئن باشید که با گرفتن دوشاخه آن را از پریز جدا می‌کنید. هیچ‌گاه از سیم برق نکشید.
- هنگام استفاده از دستگاه مواظب باشید که سیم برق بین پاهای شما، هنگام راه رفتن گیر نکند.
- بمنظور پیشگیری از خطر اتصال، ر به دلیل تنظیم مجدد ناخواسته قطع گرمایی، این دستگاه نباید از طریق یک دستگاه سونیچینگ خارجی، نظیر یک تایمر یا متصل به یک مدار که بطور منظم از طریق برق خاموش و روشن می‌شود، تامین شود.
- هنگام جابجایی تیغه‌های تیز، خالی کردن پارچ مخلوط‌کن، ظرف آسیاب و در طول پاک‌سازی باید دقت کنید. تیغه‌ها را با دست خالی پاک نکنید.
- همیشه دستگاه را از منبع جدا کنید در شرایطی که حالت‌های ذیل را داراست: عدم مراقبت، قبل از سرهم کردن، جداسازی شده، در حال جابجایی و در حال تمیز کردن
- قبل از تمیز کردن متعلقات دستگاه یا دسترسی به قطعاتی‌هایی که در دستگاه استفاده می‌شوند، دستگاه را خاموش و از منبع برق قطع کنید.
- مطابق با جدول مشخصات از دستگاه استفاده کنید و به آن استراحت دهید. (صفحه PE9 «مشخصات»)



PE4



## هشدار



- آسیبی به سیم برق یا دوشاخه نرسانید. از کارهای زیر به شدت اجتناب کنید:
  - تغییر دادن، دست زدن و یا قراردادن چیزی نزدیک به المان های گرمایشی و یا سطوح داغ، خم کردن، پیچ دادن، کشیدن، آبی کردن / کشیدن بر لبه های تیز، گذاشتن اشیاء سنگین بر روی وسیله، گره زدن سیم برق و یا کشیدن دستگاه با سیم برق.
- ا دستان خیس دوشاخه را در پرز جا نزنید و یا نکشید.
- چنانچه سیم برق یا دوشاخه آسیب دیده باشد و یا دوشاخه به طور کامل در پرز قرار نگرفته باشد، از دستگاه استفاده نکنید.
- ← اگر سیم برق آسیب دیده باشد، باید توسط شرکت تولید کننده، از طریق خدمات نمایندگی و یا یک شخص واجد شرایط به منظور جلوگیری از خطر، جایگزین شود.
- ← سیم برق را محکم جای دهید.
- جعبه موتور دستگاه، سیم برق و دوشاخه را در آب شناور نکنید، یا با آب و یا با هر مایعی دیگر در معرض خرسی قرار ندهید.



- این دستگاه برای استفاده افراد (از جمله کودکان) با معلولیت های فیزیکی، احساسی یا کم توان ذهنی، یا افراد کم تجربه و کم دانش مناسب نمی باشد، مگر اینکه تحت نظر شخصی که نظارت و اجرای دستورالعمل های استفاده از دستگاه را برای امنیت شخص برعهده دارد باشد.
- کودکان باید تحت کنترل قرار گیرند تا اطمینان حاصل شود که آنها با لوازم خانگی بازی نمی کنند.
- دستگاه و سیم برق آن را دور از دسترس کودکان قرار دهید.
- به طور مرتب گرد و خاک دوشاخه را تمیز کنید.
- ← دوشاخه را بکشید، و با دستمالی خشک تمیز کنید.
- در صورتیکه دستگاه خوب کار نمی کند، از پرز بکشید و و بلافاصله دوباره از دستگاه استفاده نکنید.
  - مثلا برای اتفاق غیر عادی یا شکستگی.
  - سیم برق و دوشاخه به صورت غیر عادی داغ شود.
  - برق دستگاه کار نکند.
  - جعبه موتور تغییر شکل داده است، آسیب قابل دیدی دارد یا غیر عادی داغ شده است.
  - یک ترک روی کاسه یا اجزاء دیگر وجود دارد.
  - رایحه نامطبوع وجود دارد.
  - صدای چرخش غیر عادی حین استفاده وجود دارد.
  - یک خرابی یا وضعیت غیر عادی وجود دارد.
- ← برای بازرسی یا تعمیر با مرکز خدمات پاناسونیک تماس بگیرید.
- اطمینان حاصل کنید که مقدار ولتاژ نشان داده شده بر روی برچسب دستگاه همانند ولتاژ محلی شما است. برای جلوگیری از گرمای بیش از حد دستگاه الکتریکی، از وارد کردن دوشاخه های دیگر دستگاه ها در پرز مشابه خودداری کنید. به هر حال، اگر تعدادی دوشاخه اتصال دادید، مطمئن باشید که ولتاژ کلی دستگاه ها از ولتاژ پرز بیشتر نشود.
- مراقب باشید که اگر مایع داغ به داخل پارچ مخلوط کن یا کاسه ریخته شود، ممکن است مایع از قسمتی از وسیله به خاطر تبخیر ناگهانی آن خارج شود.





- بخاطر خرید شما از این محصول سپاسگزاریم.
- لطفاً این دستورالعمل ها را با دقت بخوانید تا استفاده درست و ایمنی از این محصول را متوجه گردید.
- لطفاً قبل از استفاده از این محصول توجه ی ویژه خود را صرف «ملاحظات ایمنی» و «اطلاعات مهم» (صفحه PE2 - PE5) بکنید.
- لطفاً این دستورالعمل های محصول را برای استفاده در آینده نگه دارید.
- پاناسونیک هیچگونه مسئولیتی در قبال استفاده نادرست از دستگاه و اجرای ناصحیح دستورالعمل ها ندارد.

## محتوا

PE2..... ملاحظات ایمنی

PE5..... اطلاعات مهم

PE6..... نام و مشخصات قطعات

PE7..... محافظ اضافه بار و گرمای بیش از حد

PE7..... قفل ایمنی

PE8..... فرآینده کننده غذا

PE14..... خردکن (تنها برای مدل MK-F510)

PE15..... آسیاب خشک (تنها برای مدل MK-F510)

PE16..... پس از استفاده

PE18..... عیب یابی


PE19..... مشخصات


لطفاً از دنبال کردن این دستورالعمل ها مطمئن شوید.

## ملاحظات ایمنی

به منظور منع حوادث یا آسیب به کاربر، سایر افراد و آسیب به دارایی، لطفاً دستورالعمل هایی زیر را دنبال کنید.

■ علامت های زیر نشان از درجه صدمه دیدن و آسیب به دستگاه است، زمانی که از دستگاه به درستی استفاده نشده است.

**هشدار:** خطر بالقوه ای را نشان می دهد که می تواند باعث صدمه جدی یا مرگ شود. 

**احتیاط:** خطر بالقوه ای را نشان می دهد که می تواند باعث صدمه جزئی یا آسیب به دستگاه شود. 

■ نمادها به شرح زیر طبقه بندی شده و توضیح داده می شوند.

 این نماد نشان دهنده ممنوعیت است.

 این نماد نشان دهنده الزام است که باید انجام داده شود.

## هشدار

برای جلوگیری از شوک الکتریکی، آتش سوزی به علت اتصال کوتاه، دود، سوختگی و یا صدمه.

- اجازه بازی کردن نوزادان و کودکان را با وسایل دستگاه ندهید. (خطر خفگی وجود دارد)
- این دستگاه را از هم جدا، تعمیر و یا تغییری در آن ندهید.
- ← برای بازرسی یا تعمیر با مرکز خدمات پاناسونیک تماس بگیرید.



## المواصفات

خلاط & عند استخدام مطحنة المواد الرطبة و الجافة (للموديل MK-F510 فقط)	محضر الطعام	
220 - 240 فولت ~ 50 - 60 هيرتز		مزود الطاقة
300 - 270 واط		استهلاك الطاقة
خلاط: 3 دقائق تشغيل، 1 دقيقة إيقاف المطحنة الجافة: 1 دقيقة تشغيل، 2 دقائق إيقاف	2 دقائق تشغيل، 4 دقائق إيقاف	الوقت المقدر
باستثناء ما هو محدد في صفحات «تحضيرات المكونات» (صفحة AR10 - AR8 ؛ صفحة AR15 - AR14)		
سعة الخلاط: 1.35 لتر سعة العمل القصوى: الخلاط = 1 لتر المطحنة الجافة = 50 غم (حبوب القهوة)	سعة الوعاء: 2.4 لتر سعة العمل القصوى: لحم مفروم = 400 جرام سمك مفروم = 500 جرام خضار مقطع (بصل) = 500 جرام	السعة (تقريباً)
خلاط: 377 × 255 × 235 ملم المطحنة الجافة: 275 × 255 × 235 ملم	407 × 255 × 235 ملم	الأبعاد (تقريباً) (الارتفاع × العمق × العرض)
خلاط: 2.1 كلغم عند استخدام مطحنة المواد الرطبة و الجافة: 1.9 كلغم	3.0 كلغم	الوزن (تقريباً)
شفرة السكنين، شفرة الحقق، قاعدة الشفرة، شفرات التقطيع، شفرة الشرائح، شفرة البطاطس المحمرة وحامل تخزين النصل	MK-F510 MK-F310	الملحقات و الإكسسوارات
وحدة الخلاط، وحدة المطحنة الجافة	شفرة العجن و مرفق عصر الحمضيات MK-F510	









## استكشاف الأخطاء وإصلاحها

يرجى التحقق من النقاط التالية قبل الاتصال أو الترتيب للصيانة.

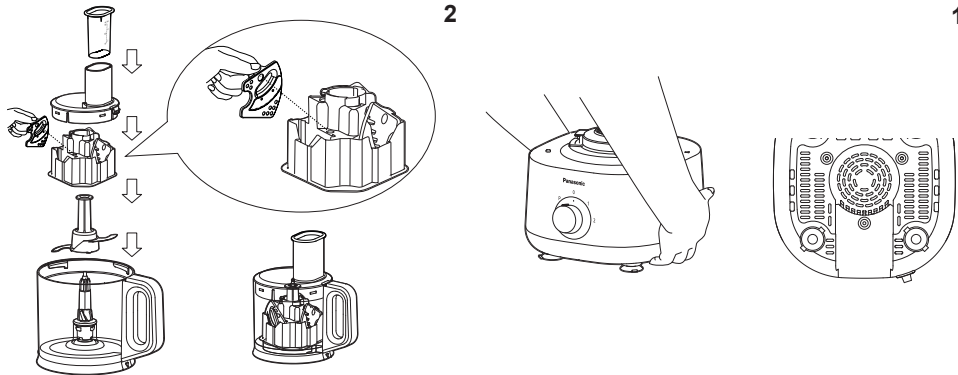
المشكلة	السبب والإجراء
الجهاز لا يعمل.	<ul style="list-style-type: none"><li>القابس مرتخي في مقبس التيار الكهربائي.</li><li>← قم بتوصيله بإحكام في مقبس التيار الكهربائي.</li></ul>
الجهاز لا يعمل حتى عندما يكون مفتاح الدوران نشطاً.	<ul style="list-style-type: none"><li>الوعاء، ووحدة الخلاط ووحدة المطحنة الجافة ليست مع علبه المحرك.</li><li>← تأكد أن علامة المثالث على الملحقات متوازية مع علامة المستطيل على علبه المحرك كما هو موضح في ص. AR8 وص. AR14.</li><li>غطاء الوعاء ليس مغفلاً تماماً في الوعاء.</li><li>← قم بتأمين غطاء الوعاء بالكامل على الوعاء (ص. AR7)</li><li>المكونات محشورة.</li><li>← قم بإزالة المكونات بحذر وتأكد أن الكمية المستخدمة هي المشار إليها.</li></ul>
توقف الجهاز فجأة أثناء التشغيل.	<ul style="list-style-type: none"><li>جهاز الحماية من التسخين الزائد أو التحميل الزائد نشط.</li><li>← ارجع إلى «الحماية من التحميل الزائد والتسخين الزائد» للفصل (ص. AR7)</li><li>فقل الأمان نشط. (ارجع إلى ص. AR7)</li><li>• اهتزاز غير عادي أثناء التشغيل إلى التواء فقل الأمان.</li><li>← تأكد أن المكونات المستخدمة والكمية كما هو محدد.</li><li>← أقل غطاء الوعاء أو مصفاة الحمضيات على الوعاء بإحكام، وتأكد من أن الوعاء ووحدة الخلاط أو وحدة المطحنة الجافة مقللة بإحكام على علبه المحرك.</li></ul>
هناك اهتزاز غير طبيعي ووضوء أثناء التشغيل.	<ul style="list-style-type: none"><li>أكوب شفط مطاطي و/ أو منضدة العمل غير نظيفة.</li><li>← قم بمسح أي أوساخ بقطعة قماش رطبة ونظيفة. أكوب شفط مطاطي فعالاً فقط عند وضعه على سطح نظيف وأملس ومسطح.</li><li>المكونات المستخدمة للتحضير إما أنها كثيرة للغاية أو صلبة للغاية.</li><li>← تأكد أن المكونات المستخدمة كما هو محدد، وقلل المكونات إذا كانت أكثر من الكمية المشار إليها</li></ul>
قوام وتجانس المكونات المحضرة لا يبدو جيداً.	<ul style="list-style-type: none"><li>قد يكون تحضير بعض المكونات الخام صعباً للغاية، على سبيل المثال البقطين.</li><li>← قد يكون الطبخ المسبق ضرورياً لتنعيم المكونات قبل التحضير، على سبيل المثال، حتى خرقها بالشوكة بسهولة.</li><li>حجم المكونات ليس طبقاً لطريقة التحضير.</li><li>← التحضير وفقاً للحجم المحدد.</li><li>قد يؤدي تحضير مكونات معينة في نفس الوقت إلى تشكل كتل متبقية لوظيفة التجميد.</li><li>من المفترض أن يكون الحد الأقصى لكمية المكونات ومدة التحضير بمثابة دليل إرشادي.</li><li>نتيجة لذلك، كمية المكونات الأقل والمكونات المختلفة تؤثر على الأداء.</li><li>← قم بتحضير المكونات في مدة زمنية ملائمة حتى الوصول إلى القوام والاتساق المطلوب.</li></ul>



							
✗	✗	✓	✓	✓	✓	✓	ماء جاري
✗	✗	✗	✓	✓	✓	✓	غسالة أطباق
✓	✗	✗	✗	✗	✗	✗	قطعة قماش مبللة معصورة جيداً
✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	فرشاة (غير مشمولة مع هذا المنتج)
✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	ضمادة لإزالة الشحم
✓	✗	✗	✗	✗	✗	✗	إسفنجة ناعمة
قم بمسح أي أساخ بقطعة قماش رطبة ونظيفة (بما في ذلك كوب شفط مطاطي).	ينبغي عدم غسل وعاء المطحنة، استخدم فرشاة للتنظيف.	اغسل هذه الأشياء بغسلها تحت الماء الجاري، ونظفها جيداً بفرشاة. استخدم منشفة مطبخ محايد إذا لزم الأمر.					ملاحظة
لا تستخدم أبداً سوائل مسببة للتآكل (مثل الكحول، التنز، وما إلى ذلك) لتنظيف علبة المحرك.	هذه الأشياء حادة للغاية وينبغي التعامل معها بعناية إضافية أثناء التنظيف. تجنب ضرب هذه الأشياء بأشياء صلبة أثناء عملية التنظيف.						

## التخزين

تأكد من إزالة جميع الملحقات من علبة المحرك قبل التخزين.



قم بتخزين شفرة السكين داخل الوعاء. حامل تخزين النصل مشمول لتخزين شفرة الشرائح، شفرة التقطيع وشفرة البطاطس المحمرة. ضع حامل تخزين النصل في الوعاء.

### ملاحظة:

عند التخزين، لتجنب الإصابة، امسك الماسكة النصل وقم بمحاذاة الدائرة الموجودة على الشفرة مع الدائرة الموجودة على حامل تخزين النصل، ثم ضعها في حامل تخزين النصل.

لتحرير أكواب شفط مطاطي لعلبة المحرك بالخطوات التالية: بداية، اسحب كوب شفط مطاطي 2 في الخلف بيدك، ثم ارفع ذيل الهيكل لإزالته عن المنضدة. ثانياً، اسحب كوب شفط مطاطي 2، ثم ارفع الهيكل بالكامل بعيداً عن المنضدة.





## بعد الاستخدام

### التنظيف

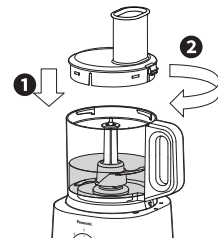
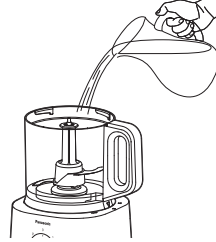
#### الغسيل المسبق

يسمح الغسيل المسبق بتنظيف أكثر سهولة. يمكن استخدامها لشفرة السكين ووحدة الخلاط. للغسيل المسبق، ببساطة اتبع الخطوات أدناه.

خلاط  
(الموديل MK-F510 فقط)

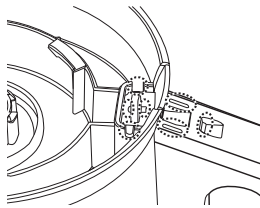


محضّر الطعام

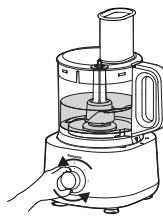


بالنسبة لوحدة الخلاط، قم بتعبئة 500 مل من الماء في وعاء الخلاط وقم بتغطية غطاء الخلاط. قم بتوصيل القابس في مقبس التيار الكهربائي.

ضع الأداة الملحقة المستخدمة داخل الوعاء، قم بتعبئة الوعاء بالماء حتى تنغمر الأداة الملحقة في الماء (الحد الأقصى 500 مل). ضع غطاء الوعاء فوق الوعاء وقم بتدويره باتجاه عقارب الساعة حتى تسمع صوت «نقرة».



وعاء: عند التنظيف، إذا سقطت المكونات في فتحة المقيض عن طريق الخطأ، اقلب الوعاء رأساً على عقب، ثم اشطفه بالماء.



قم بإعادة المفتاح الدوار إلى موضع الإيقاف «0» وقم بفضله من مقبس التيار الكهربائي. قم بإزالة الملحقات وابدأ بالتنظيف.



محضّر الطعام: قم بتدوير المفتاح الدوار على «نابض» 5 ~ 10 مرات. خلاط: قم بتدوير المفتاح الدوار إلى السرعة 2 وشغل لمدة 10 ~ 20 ثانية.

مكون	مكون	مكون	مكون	مكون	مكون	مكون	مكون	ملاحظات
								ماء جاري
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	غسالة أطباق
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	قطعة قماش مبللة معصورة جيداً
✓	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	فرشاة (غير مشمولة مع هذا المنتج)
✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	ضمادة لإزالة الشحم
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	إسفنج ناعمة
-	-	-	-	-	-	-	-	لا تضع هذه الأشياء بالقرب من منطقة سخان غسالة الأطباق حيث أن درجات الحرارة المرتفعة قد يؤدي إلى تلف الأجزاء.
اغسل هذه الأشياء بغسلها تحت الماء الجاري. استخدم منظف مطبخ محايد إذا لزم الأمر. ابدأ بمسحها بقطعة قماش جافة ونظيفة.								ملاحظة

# المطحنة الجافة (للموديل MK-F510 فقط)

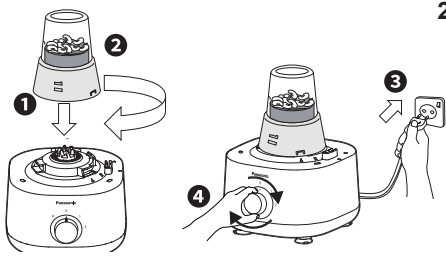
## قبل الاستخدام

### تحضيرات المكونات للمطحنة الجافة

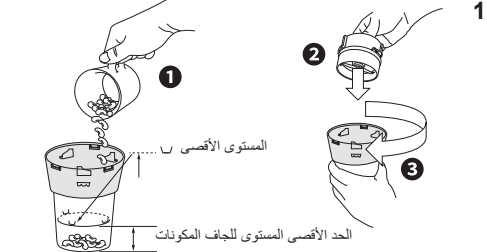
الوظيفة	المكونات	السرعة	للاستخدام مرة وحدة حد أقصى	وقت التشغيل (تقريبى)	طريقة التحضير
الطحن	حبوب القهوة	2	حتى المستوى الأقصى	~ 60 ثانية	-
	الفلفل				

## العناية والتنظيف

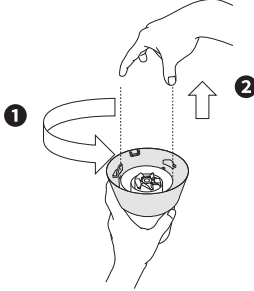
العربية



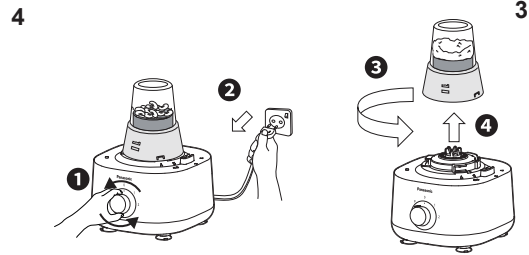
قم بتركيب المطحنة الجافة على علبة المحرك. قم بتدوير المطحنة الجافة عكس اتجاه عقارب الساعة حتى تسمع صوت «نقر». قم بتوصيل القابس في مقبس التيار الكهربائي وقم بتدوير المفتاح الدوار لاختيار السرعة المطلوبة.



قم بتدوير وعاء المطحنة من أعلى لأسفل وقم بتعبئة المكونات دون تجاوز مستوى الحد الأقصى. ضع قاعدة وعاء المطحنة في وعاء المطحنة وقم بتدوير باتجاه عقارب الساعة حتى تسمع صوت «نقرة».



قم بتدوير قاعدة وعاء المطحنة عكس اتجاه عقارب الساعة لفتح القفل ورفعها عن وعاء المطحنة.



بعد اكتمال التحضير، قم بإعادة المفتاح الدوار إلى موضع الإيقاف «0» وقم بفضله من مقبس التيار الكهربائي. قم بإزالة المطحنة الجافة من علبة المحرك وإزالة المكونات.

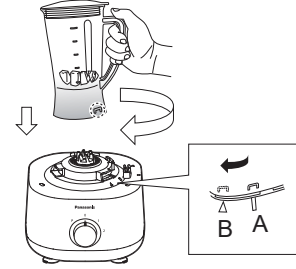
### ملاحظة:

- أثناء إزالة المكونات، احتس من شفرة القطع.
- لا تقم بتجاوز مدة التشغيل المقدر (1 دقيقة تشغيل، 2 دقيقة إيقاف)
- مكونات متنوعة: ارجع إلى ص. AR5.
- لا تشغل الوحدة والمطحنة الجافة فارغة.
- لا تقم بالتعبئة بما يتجاوز مستوى الحد الأقصى وقلل المكونات عند إصدار الجهاز صوتاً غير عادياً أو يهتز أثناء التشغيل.

## الخلاط (للموديل MK-F510 فقط)

### قبل الاستخدام

1. ضع وعاء الخلاط فوق علبه المحرك. تأكد أن علامة على وعاء الخلاط متوازية مع علامة المثلث على علبه المحرك كما هو موضح في الموضع A.
2. قم بتدوير وعاء الخلاط باتجاه عقارب الساعة حتى تسمع صوت «نقرة». تأكد أن علامة المثلث على وعاء الخلاط متوازية مع علامة المستطيل على علبه المحرك كما هو موضح في ب.

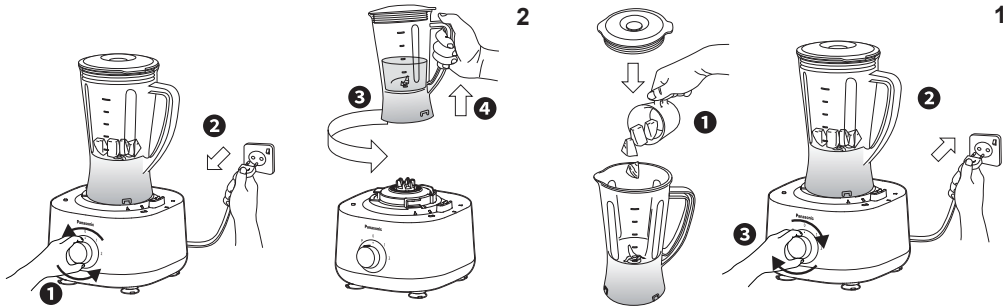


لذلك، اتبع خطوات التجميع بصورة عكسية.

لذلك، اتبع خطوات التجميع بصورة عكسية.

الوظيفة	المكونات	السرعة	للاستخدام مرة وحدة حد أقصى	وقت التشغيل (تقريباً)	طريقة التحضير
عصير	خضار، فواكه	2	1,000 مل	~ 2 دقائق	قطعها إلى 1 سم مكعب

### العناية والتنظيف



بعد اكتمال التحضير، قم بإعادة المفتاح الدوار إلى موضع الإيقاف «0» وقم بفصله من مقبس التيار الكهربائي. قم بإزالة وحدة الخلاط من علبه المحرك وأبدأ بإزالة المكونات.

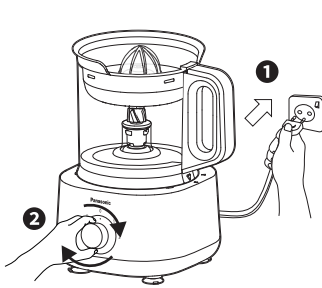
أدخل المكونات في وعاء الخلاط وأغلقه بشفرة التقطيع. قم بتثبيت وحدة الخلاط على علبه المحرك كما هو موضح أعلاه. قم بتوصيل القابس مع مقبس التيار الكهربائي وقم بتدوير المفتاح الدوار لاختيار السرعة المطلوبة.

#### ملاحظة:

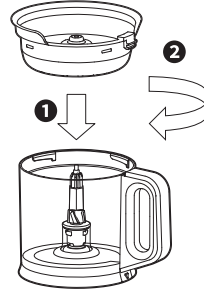
- سعة العمل القصوى: 1 لتر.
- مكونات ممنوعة لوعاء الخلاط: ارجع إلى الصفحة 5.
- لا يُنصح بخلط مكونات صلبة ولزجة. مع ذلك، قطع المكونات الصلبة إلى قطع صغيرة إذا لزم الأمر (على سبيل المثال، قطع الجزر إلى مكعبات 1 سم3) وقم بتعبئة وعاء الخلاط بالمكونات بما لا يتجاوز نصف سعته المقدر.
- لا تقم بالتعبئة بما يتجاوز مستوى الحد الأقصى وقلل المكونات عند إصدار الجهاز صوتاً غير عادياً أو يهتز أثناء التشغيل.
- أضف مكونات طرية (خضار، فواكه) إلى وعاء الخلاط قبل إضافة مكونات أخرى.
- في حال انحشرت شفرة القطع، قم بإيقاف تشغيل الجهاز على الفور وفصله من التيار الكهربائي. لا تحاول المتابعة لفك انحسار المكونات بأصابعك، استخدم أداة مثل ملعقة مطاطية مثلاً بدلاً من ذلك.
- أثناء الخلط، هناك احتمال بأن تنتثر المكونات من فتحة شفرة التقطيع. في حال تناثرها، امسحها بقطعة قماش جافة.
- لا تقم بتجاوز مدة التشغيل المقدر (3 دقيقة تشغيل، 1 دقيقة إيقاف)



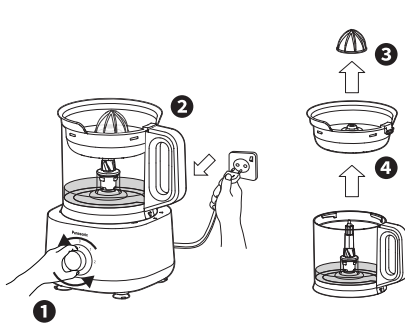
## العناية والتنظيف - مرفق عصر الحمضيات (للموديل MK-F510 فقط) -



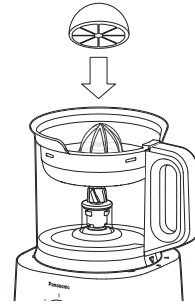
2  
قم بتركيب تجميع الوعاء على علبه المحرك كما هو موضح في ص. AR8.  
قم بتوصيل القابس في مقيس التيار الكهربائي وقم بتدوير المفتاح الدوار لاختيار السرعة المطلوبة.



1  
ضع مصفاة الحمضيات في الوعاء. قم بتدويره باتجاه عقارب الساعة حتى تسمع صوت «نقر». قم بتركيب كوب الحمضيات على عمود الدوران.



4  
بعد اكتمال التحضير، قم بإعادة المفتاح الدوار إلى موضع الإيقاف «0» وقم بفصله من مقيس التيار الكهربائي.  
قم بإزالة مرفق عصر الحمضيات من الوعاء قبل إزالة المكونات المحضرة.



3  
ضع نصف قطعة الفاكهة المقطوع بحيث يكون الجانب المقطوع فوق كوب الحمضيات واضغط لأسفل بقوة لاستخراج العصير.

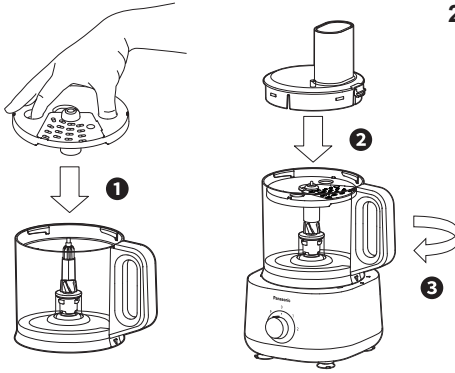
### ملاحظة:

- تأكد دوماً من وضع كوب الحمضيات على مصفاة الحمضيات قبل الاستخدام.
- أوقف التحضير على فترات لإزالة اللب المتبقي في مصفاة الحمضيات لتسهيل عملية استخراج العصير.
- ينصح بتشغيل عصارة الحمضيات على السرعة 2.



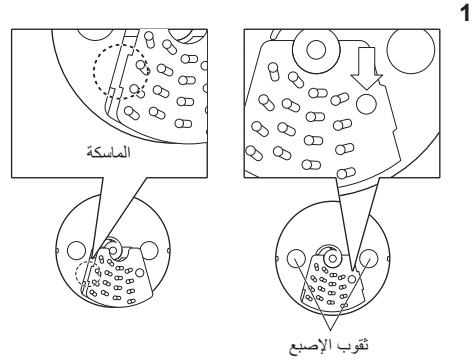
## محضر الطعام

العناية والتنظيف • شفرة الشرائح • شفرة التقطيع • شفرة البطاطس المحمرة -



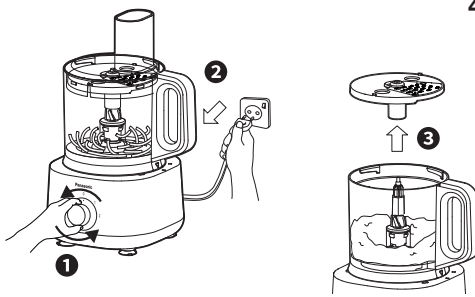
أدخل الإبهام والإبهام في فتحات الأصابع لإمساك قاعدة الشفرة. ضع قاعدة الشفرة المجمعة في الوعاء. ثم قم بتركيب الوعاء على علبة المحرك كما هو موضح في ص. AR8، ثم ضع قاعدة الشفرة في الوعاء. ضع غطاء الوعاء فوق الوعاء وقم بتدويره باتجاه عقارب الساعة حتى تسمع صوت «نقرة».

**ملاحظة:**  
تأكد من أن عمود الدوران بارز من قاعدة الشفرة بعد الإدخال.

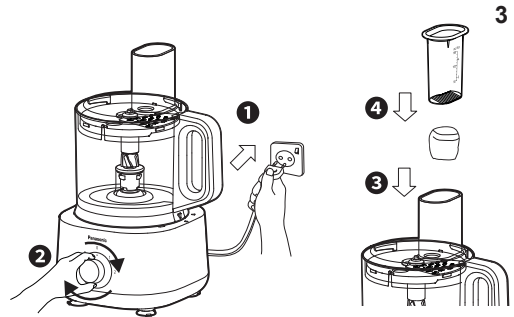


قم بتثبيت ماسكة الشفرة المطلوبة على قاعدة الشفرة وتأكد من ثباتها بشكل سليم. اضغط لأسفل على الرصعة على السكين كما هو موضح أعلاه حتى تسمع صوت «سناپ».

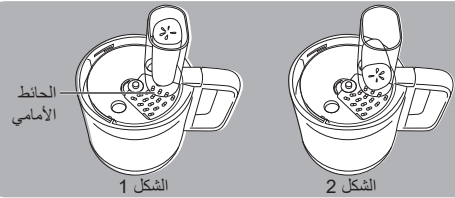
**ملاحظة:**  
• احترس من الحواف الحادة على الشفرات أثناء إدخالها في قاعدة الشفرة.  
• لإزالة الشفرة، قم بتدوير قاعدة الشفرة ودفع لأسفل على الجانب العكسي للرصعة على الشفرة.



بعد اكتمال التحضير، قم بإعادة المفتاح الدوار إلى موضع الإيقاف «0» وقم بفصله من مقبس التيار الكهربائي. قم بإزالة قاعدة الشفرة من الوعاء قبل إزالة المكونات المحضرة.



قم بتوصيل القابض من مقبس التيار الكهربائي وقم بتدوير المفتاح الدوار لاختيار السرعة المطلوبة (ارجع إلى «تحضيرات المكونات» في ص. AR10). أدخل المكونات في أنبوب إدخال الطعام ودفع لأسفل بدافعة الطعام.



الحائط  
الأمامي

الشكل 1

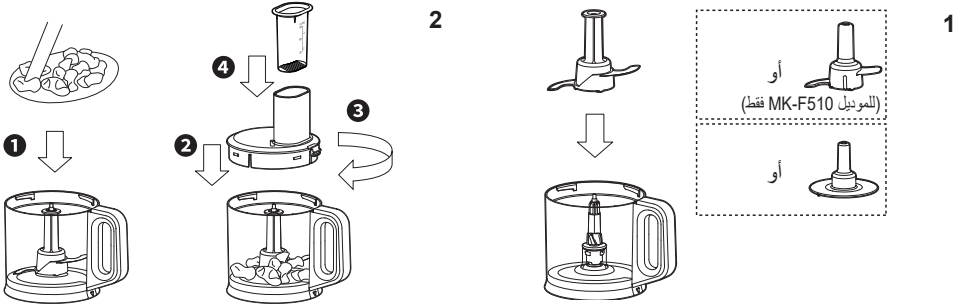
الشكل 2

**ملاحظة:**  
• عند استخدام مكونات طويلة ونحيفة، ضعها مقابل الحائط الأمامي لأنبوب إدخال الطعام كما هو مشار إليه في الشكل 1، وذلك للدعم أثناء التشغيل وتفاذي التحضير غير المتكافئ.  
• تخلص من أي كتل غير محضرة من المكونات غير المحضرة.  
• قم بمعايرة مكونات الألياف المرتفعة كما هو مشار إليه في الشكل 2 للحصول على نتائج تحضير متجانسة.

AR12



## العناية والتنظيف • شفرة السكين • شفرة العجن • شفرة الخفق -

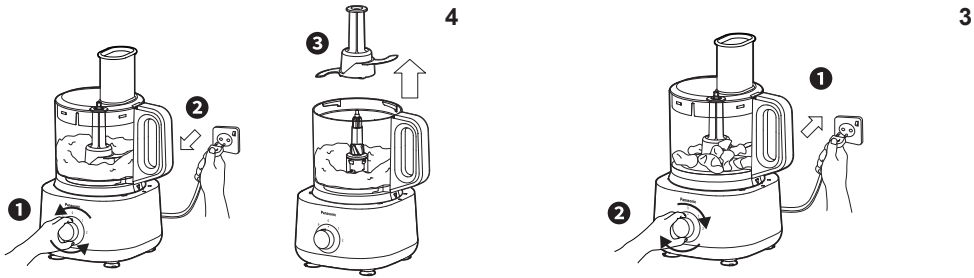


ضع شفرة السكين (شفرة العجن أو شفرة الخفق) في الوعاء.

### ملاحظة:

بالنسبة لشفرة ، تأكد من أن عمود الدوران بارز من شفرة بعد الإدخال.

ضع المكونات في الوعاء. ضع غطاء الوعاء فوق الوعاء وقم بتدويره باتجاه عقارب الساعة حتى تسمع صوت «نفرة». أدخل دافعة طعام في أنبوب إدخال الطعام. قم بتثبيت جميع الوعاء على علبه المحرك كما هو موضح في ص. AR8.



قم بتوصيل القابس في مقبس التيار الكهربائي وقم بتدوير المفتاح الدوار لاختيار السرعة المطلوبة (ارجع إلى «تحضيرات المكونات» في ص. AR9 - AR8).

بعد اكتمال التحضير، قم بإعادة المفتاح الدوار إلى موضع الإيقاف «0» وقم بفضله من مقبس التيار الكهربائي. قم بإزالة شفرة السكين من الوعاء قبل إزالة المكونات المحضرة.

### ملاحظة:

- تأكد دوماً من إدخال شفرة السكين قبل إضافة المكونات في الوعاء.
- لا تدخل المكونات الساخنة في الوعاء للتحضير. تأكد دوماً من أن المكونات باردة كفاية قبل إدخالها، على سبيل المثال البطاطس المسلوقة.
- لا تتجاوز الكمية المحددة للمكونات شفرة العجن حيث قد يحدث اهتزاز غير طبيعي. (للموديل MK-F510 فقط)
- لا تتابع في تحضير الكريمة المخفوقة، يمكن أن تتفكك لتشكل كتلاً من الزبدة.
- سيكون لاستخدام ماركات مختلفة من الكريمة المخفوقة نتائج مختلفة. ينصح بالتحضير حتى تصبح الكريمة مخفوقة كفاية.
- بناء على سرعة وكمية المكونات المستخدمة، سيكون هناك اهتزازات ملحوظة. في تلك الحالة، اضغط على غطاء الوعاء بكلتا يديك لأسفل لتثبيته أثناء تشغيله.
- للعجن، لا تقم بإعادة تحضير العجينة التي تم تشكيلها في المرة الأولى. (للموديل MK-F510 فقط)
- قد تتسبب الكميات الكبيرة من الزبدة والسكر في العجن باهتزازات غير طبيعية عند استخدام شفرة العجن. (للموديل MK-F510 فقط)
- ربما يتسبب استخدام دقيق عدا دقيق الخبز على شفرة العجن باهتزاز غير طبيعي. قبل التحضير، قم بإزالة 1 ~ 2 ملاعق طعام من الماء من الكمية الإجمالية المحددة واطفئ الماء شيئاً فشيئاً أثناء التحضير إذا لزم. (للموديل MK-F510 فقط)

# محضر الطعام

## قبل الاستخدام

### تحضيرات المكونات لشفرة الشرائح



طريقة التحضير	وقت التشغيل (تقريبي)	للاستخدام مرة وحدة حد أقصى	السرعة	المكونات	الوظيفة
قطع المكونات حتى تصبح صغيرة كفاية لتناسب أنبوب إدخال الطعام.	-	~ 700 غم	2	خيار	شرائح
		~ 700 غم		بصل	
		~ 600 غم		جزر	
		~ 600 غم		بطاطس	
		~ 400 غم		كرنب	

### تحضيرات المكونات لشفرة التقطيع



طريقة التحضير	وقت التشغيل (تقريبي)	للاستخدام مرة وحدة حد أقصى	السرعة	المكونات	الوظيفة
قطع المكونات حتى تصبح صغيرة كفاية لتناسب أنبوب إدخال الطعام.	-	~ 500 غم	2	خيار	تقطيع
		~ 500 غم		جزر	
		~ 600 غم		بطاطس	
قطع المكونات حتى تصبح صغيرة كفاية لتناسب أنبوب إدخال الطعام. لا تستخدم مكونات صلبة مثل جبنة البارميزان.	-	~ 500 غم		جين	

### تحضيرات المكونات لشفرة البطاطس المحمرة



طريقة التحضير	وقت التشغيل (تقريبي)	للاستخدام مرة وحدة حد أقصى	السرعة	المكونات	الوظيفة
قطع المكونات حتى تصبح صغيرة كفاية لتناسب أنبوب إدخال الطعام.	-	~ 800 غم	2	بطاطس	بطاطس محمرة
		~ 500 غم	1	كرنب	تقطيع

### تحضيرات المكونات مرفق عصر الحمضيات (للموديل MK-F510 فقط)



طريقة التحضير	وقت التشغيل (تقريبي)	للاستخدام مرة وحدة حد أقصى	السرعة	المكونات	الوظيفة
قطع الفاكهة إلى أنصاف	-	1000 مل	1	الحمضيات	عصر

AR10

## الوصفات

### رغيف لحم

السرعة: 2  
وقت التشغيل (تقريبى):  
30 ثانية ~ 1 دقيقة

بصل	100 غم قطعه إلى مكعبات 2-3 سم.
رغيف	شريحة 1
لحم بقري / لحم الضأن	400 غم قطعه إلى مكعبات 2-3 سم.
بيض	1
حليب	1 ملعقة طعام
ملح	½ ملعقة طعام
الفلفل	كمية مناسبة
مسحوق جوزة الطيب	كمية مناسبة

### الطريقة

- ضع شفرة السكين وجميع المكونات في وعاء بالترتيب المذكور.
- قم بتدوير المفتاح إلى السرعة 2 وشغل لمدة 30 ثانية إلى دقيقة 1.
- شكلى المزيج المفروم على شكل رغيف وضعيه في صينية للخبز ، ارتفاعها حوالي 8 سم x 17 سم x عرض 10 سم. ضعها في فرن مسخن مسبقاً حتى درجة مئوية ، واخزنيها لمدة 40-30 دقيقة تقريباً.

### المايونيز

السرعة: 2  
وقت التشغيل (تقريبى):  
30 ~ 20 ثانية

بيض	1 في درجة حرارة الغرفة
خل	½ ملعقة طعام
ملح	½ ملعقة طعام
سكر	½ ملعقة طعام
خردل أصفر	1 ملعقة طعام
الفلفل	كمية مناسبة
زيت السلطة	200 مل

### الطريقة

- ضع جميع المكونات عدا زيت السلطة في الوعاء.
- قم بتدوير المفتاح إلى السرعة 2.
- اسكب زيت السلطة في منفذ الإدخال ببطء.
- بعد سكب جميع زيت السلطة، واصل التشغيل لمدة 20-30 ثانية.

### صلصة ثاوزند آيلاند

السرعة: 2  
وقت التشغيل (تقريبى): 30 ثانية - 2 دقيقة

بصل	150 غم قطعه إلى مكعبات 2-3 سم.	عصير ليمون	2 ملاعق طعام
بقدونس إيطالي	10 غم أزله من جذع البقدونس.	حليب	2 ملاعق طعام
المايونيز	100 غم	ملح	كمية مناسبة
كانتنب	30 غم	الفلفل	كمية مناسبة

### الطريقة

- ضعي شفرة السكين في وعاء وأضيفي البصل والبقدونس.
- قم بتدوير المفتاح إلى السرعة 2 وشغل لمدة 30 ثانية إلى دقيقة 2.
- ضع بقية المكونات كلها في وعاء آخر واخلطها جيداً باليد. ثم أضيف البصل المشروح والبقدونس الإيطالي واخلط جيداً.

## تحضيرات المكونات لشفرة العجن (للموديل MK-F510 فقط)



الوظيفة	المكونات	السرعة	للاستخدام مرة وحدة حد أقصى	وقت التشغيل (تقريبى)	طريقة التحضير
العجن (للخبز)	دقيق الخبز	2	300 غم	~ 120 ثانية	اخلط الخميرة مع الماء وأضفه أثناء تحضير العجين (قد تؤدي إضافة الخميرة مباشرة إلى التفتت والانتفاخ المبكر). إذا ظل العجين بمظهر مقشر بعد التحضير الأولي، أضف ملعقة 1 من الماء إلى الخليط. عند حدوث اهتزازات كبيرة بسبب التفتت خليط العجين حول عمود الدوران، أضف ملعقة طعام 1 من الدقيق. لا تقم بإعادة تحضير العجين بعد اكتمال التحضير، إذا لم تكن العجينة مناسبة، اعجنها باليد.
	سائل		160 ~ 200 مل		

## تحضيرات المكونات لشفرة الخفق



الوظيفة	المكونات	السرعة	للاستخدام مرة وحدة حد أقصى	وقت التشغيل (تقريبى)	طريقة التحضير
الخفق	بيض	2	2 ~ 6 قطع	50 ثانية ~ 3 دقيقة	افضل بياض البيض عن الصفار للحصول على مارينج سلس.
	كريمة				



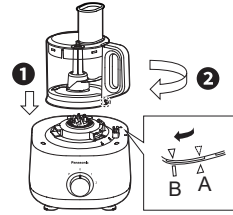
# محضر الطعام

## قبل الاستخدام

قم بتنظيف جميع الأجزاء القابلة للفتح قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى أو عند عدم استخدامك للجهاز لفترة من الزمن، ثم قم بتركيبها وتثبيتها بأمان. (ص. AR11 - AR13 «العناية والتنظيف» و ص. AR16 - AR17 «بعد الاستخدام») أفضل الوحدة من التيار الكهربائي عن تجميعها. قبل توصيلها بالتيار الكهربائي، تأكد من أن المفتاح الدوار في موضع الإيقاف «0». يرجى الرجوع إلى ص. AR17 تحت عنوان «التخزين» لمعلومات حول كيفية إعادة تحديد موضع علبه المحرك.

1. ضع الوعاء على الجزء العلوي من علبه المحرك حتى تتوازي العلامة كما هو موضح في الشكل A.

2. قم بتدوير الوعاء باتجاه عقارب الساعة حتى تسمع صوت «نقر». تأكد أن علامة المثلت على الوعاء متوازية مع علامة المستطيل على علبه المحرك كما هو موضح في الشكل B.



للفك، اتبع خطوات التجميع بصورة عكسية.

## تحضيرات المكونات لشفرة السكين



طريقة التحضير	وقت التشغيل (تقريبي)	الكمية	السرعة	المكونات	الوظيفة
قم بإزالة الجلد والعظام والأوتار وقطعه إلى مكعبات 2-3 سم.	5 ~ 40 ثانية	50 ~ 400 غم	2	اللحوم	الفرم
	5 ~ 20 ثانية	50 ~ 500 غم		سمك	
قم بنزع الجلد، قطعه إلى مكعبات 2-3 سم.	4 ~ 9 مرات	500 ~ 150 غم	P (نايض)	بصل	التقطيع
انزع الجلد.	5 ~ 30 ثانية	5 ~ 500 غم	2	ثوم	
قم بنزع الجلد، قطعه إلى مكعبات 2-3 سم.	10 ~ 30 ثانية	50 ~ 450 غم		جزر	
قم بإزالة الساق.	10 ~ 40 ثانية	5 ~ 70 غم		بقدونس إيطالي	
قطعه إلى مكعبات 2-3 سم.	3 ~ 15 ثانية	30 ~ 250 غم		مشروم	
قطعه إلى مكعبات 2-3 سم.	10 ~ 60 ثانية	10 ~ 200 غم	2	جينة البارميزان	المسحق
قطعه إلى مكعبات 2-3 سم. لا تبالغ في التحضير.	15 ~ 90 ثانية	100 ~ 400 غم	P (نايض)	بطاطس مسلوقة	الهرس
عرض 1-2 سم، في حالة نصف تجميد، على سبيل المثال يمكن تقيده بالمسواك.	40 ~ 120 ثانية	250 ~ 450 غم	2	موز مجمد	مجمد (عمل الحلويات)
قم بإزالة قشرة وطبقة الفول السوداني.	15 ~ 40 ثانية	10 ~ 200 غم	2	الفول السوداني	الطحن
قم بإزالة قشرة وطبقة الفول السوداني.	6 ~ 13 دقائق	100 ~ 400 غم	2	فول سوداني محمص	المعجون
قطع الخبز الناعم إلى 6 إلى 8 قطع.	15 ~ 60 ثانية	10 ~ 200 غم	2	خبز ابيض ناعم	الخبز المقلي
يستخدم لعمل المعجنات مثل الحلويات والكعك.	~ 120 ثانية	~ 300 غم	2	دقيق	العجن (للمعجنات)

AR8

## الحماية من التحميل الزائد والتسخين الزائد

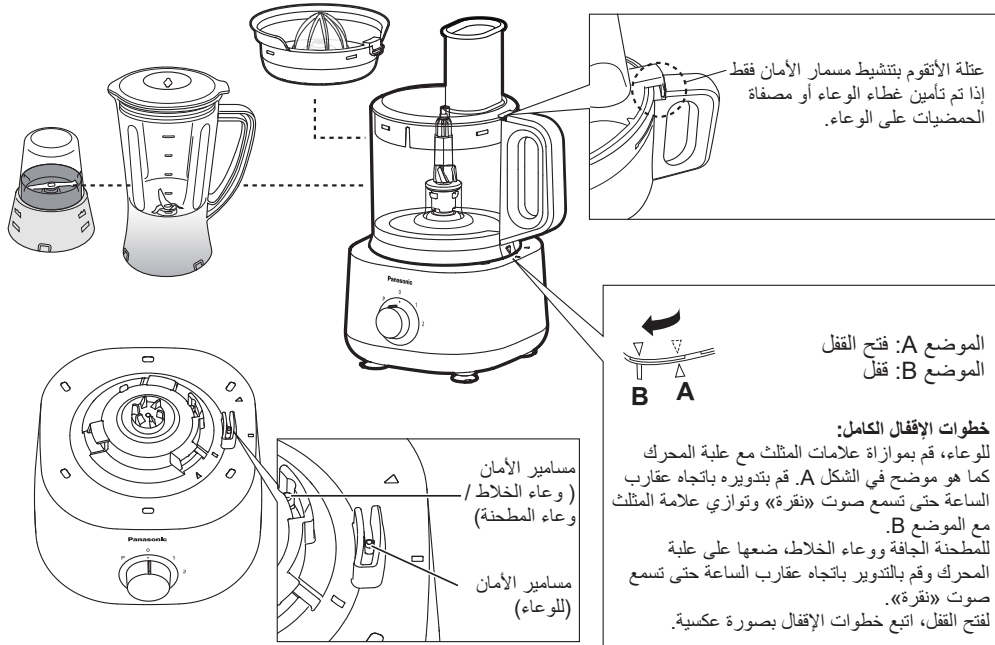
في حالة وجود تسخين زائد أو تحميل زائد، يعمل جهاز الحماية لإيقاف التشغيل وهذا غير طبيعي. بعد توقف الدوران، اتبع الخطوات أدناه:

- لا تستخدم الجهاز بشكل متكرر دون أي تدابير احتياطية.
  - 1. قم بتدوير مفتاح الدوران إلى الموضع «0» وقم بفصل الجهاز من الكهرباء.
  - 2. قم بإزالة الوعاء/ وعاء الخلاط/ وعاء المطحنة من علبة المحرك. قم بالتقليل من المكونات إلى أقل من النصف. (بالنسبة لوعاء الخلاط، يمكنك إضافة سائل)
  - قم بإزالة المكونات الممنوعة إذا كانت مستخدمة.
  - 3. أعد تركيب الوعاء/ وعاء الخلاط/ وعاء المطحنة، ثم ابدأ الخلط مجدداً. (ص. AR11 – AR15)
- إذا استمرت المشكلة في الجهاز ولم يعمل بعد تنفيذ الخطوات أعلاه، تكون حماية التسخين الزائد نشطة. قم بتدوير مفتاح الدوران إلى الموضع «0»، وقم بفصل الجهاز من الكهرباء واتركه يستريح لمدة 15 دقيقة تقريباً أو أكثر (حتى تعود علبة المحرك إلى حرارتها الطبيعية) لإيقاف حماية التسخين الزائد قبل الاستخدام مجدداً. (إذا لم يعمل الجهاز، اتصل على مركز خدمة باناسونيك للفحص أو الصيانة).

## قفل الأمان

مسمار الأمان مزود لمنع الجهاز من التشغيل عند

- غطاء الوعاء ومصفاة الحمضيات والوعاء غير مقلدة تماماً على بعضها البعض.
- الوعاء، ووعاء الخلاط ووعاء المطحنة ليس مقلدة مع علبة المحرك.



### ملاحظة:

- لا تضغط على مسمار الأمان وعتلة الأمان بأي أداة أو عصا وما إلى ذلك.
- لا تسكب سوائل أو مكونات على مسمار الأمان ومنطقة ذراع الأمان.
- حافظ على بقاء منطقة مسمار الأمان وعتلة الأمان نظيفة لتجنب تراكم أي جسيمات غريبة على المنطقة.

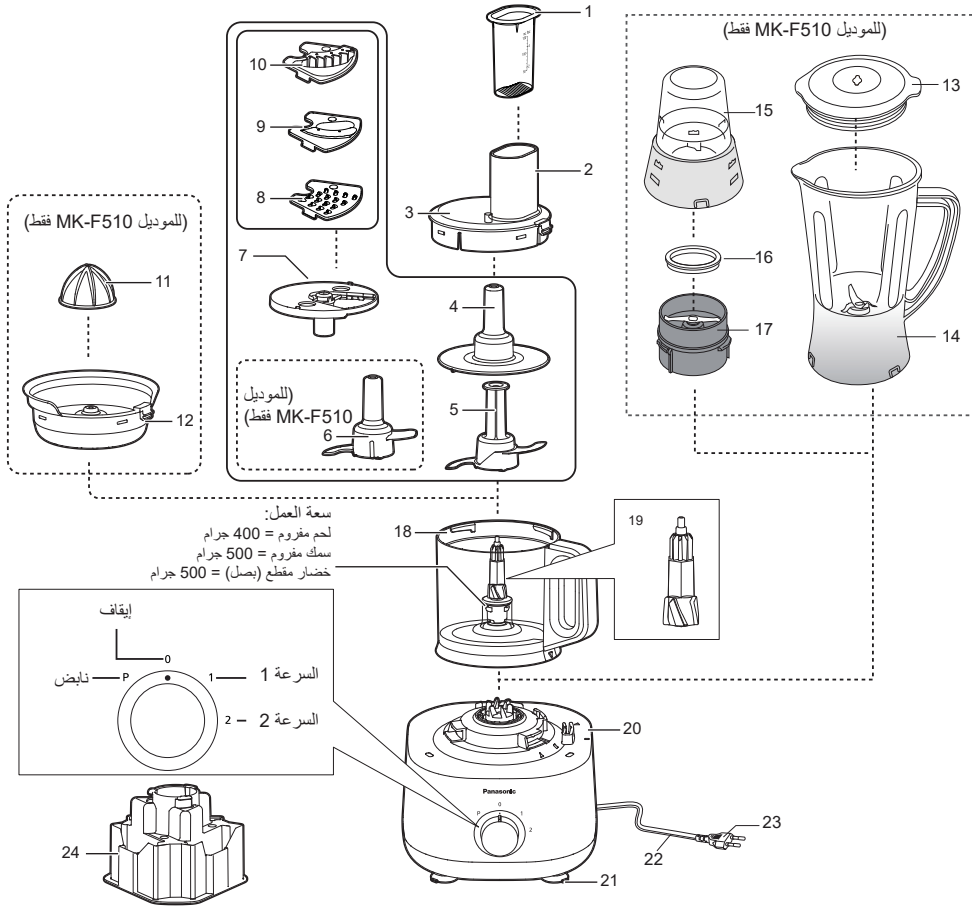
الإجراءات أعلاه من شأنها أن تضمن عمل مسمار الأمان وعتلة الأمان بصورة صحيحة. في حالة عدم الالتزام بها، فإن ذلك سوف يسفر عن تلف الأجزاء المرتبطة بمسمار الأمان وعتلة الأمان.



## أسماء الأجزاء والتعليمات

### محضر الطعام

### الخلاط، المطحنة الجافة



\* قد يكون شكل القابض مختلفاً عن الشكل التوضيحي.



## معلومات هامة

- لا تستخدم هذا الجهاز في الأماكن الخارجية.
- لا تستخدم الجهاز لأغراض تجارية.
- لا تضع وعاء المطحنة على أي مصادر للحرارة أو فرن ميكروويف.
- لا تضع وعاء المطحنة على أي مصدر حرارة أو في جهاز ميكروويف.
- لا تقم بلف كابل الطاقة حول علبه المحرك.
- تأكد من أن الأجزاء أو المستلزمات مثبتة بإحكام قبل الاستخدام.
- لا تقم بتشغيل الجهاز بدون مكونات.
- تأكد من أن حشوة المطحنة مثبتت بصورة صحيحة لمنع التسرب.
- لا تستخدم أي مكونات ممنوعة كما هو مبين في هذه التعليمات.

### مكونات ممنوعة:

الملاحظات	الوصف
شفرة السكين	المكونات الصلبة (مثل حبوب البن ، وفول الصويا المجفف ، والأطعمة المجمدة ، والحبار المجفف ، وما إلى ذلك) ، والمكونات اللزجة.
شفرة الشرائح، شفرة التقطيع وشفرة البطاطس المحمرة	المكونات التي تحتوي على تركيزات عالية من الألياف الصلبة (مثل الخضروات الصلبة والأطعمة المجمدة والكرم والزنجبيل والشوكولاتة) والمكونات اللزجة (مثل لحم الخنزير) والمكونات شديدة اللبونة (مثل الخس والطماطم والخوخ).
شفرة العجن (للموديل MK-F510 فقط)	المكونات غير المناسبة لصنع العجين مثل اللحوم والخضروات والمكسرات والصلصات والأطعمة المدهونة.
شفرة الخفق	أي مكونات أخرى عدا بياض البيض والقشدة الطازجة.
عصارة الحمضيات (للموديل MK-F510 فقط)	أي مكونات أخرى عدا الحمضيات مثل التفاح والكيوي وغيرها.
الخلاط (للموديل MK-F510 فقط)	المكونات الصلبة (مثل الكرم وفول الصويا المجفف والأطعمة المجمدة) والمكونات شديدة اللزوجة (مثل اللحوم والأسماك) والمكونات ذات المحتوى المائي المنخفض (مثل البطاطس المسلوقة) أو مكعبات الثلج وما إلى ذلك.
المطحنة الجافة (للموديل MK-F510 فقط)	المكسرات الصلبة (مثل المكسرات المختلفة) والفواكه المجففة (مثل الزبيب) والمكونات ذات التركيز العالي من الألياف الصلبة (مثل الخضروات والكرم) والمكونات الرطبة (مثل البيض المسلوقة) والسوائل واللحوم.



يرجى الحرص على  
الالتزام بهذه التعليمات.

## احتياطات السلامة

تنبيه



بهدف منع التسرب الكهربائي أو الصدمة الكهربائية أو الحريق الذي يسببه ماس كهربائي أو حرق أو إصابة أو تلف الممتلكات.

- لا تستخدم الجهاز في الأماكن التالية.
  - على أسطح الأفران، على السجاد أو مفارش الطاولات وما إلى ذلك.
  - أي مكان يمكن أن يتعرض للرش بالماء أو بالقرب من مصدر تسخين.
  - بالقرب من أي مصدر ماء مفتوح مثل أحواض الاستحمام أو المغاسل أو حاويات أخرى.
  - بالقرب من جدار أو أثاث.
- ضع الجهاز على منضدة ثابتة وجافة ونظيفة ومسطحة.
- لا تترك الجهاز دون مراقبة عندما يكون قيد التشغيل.
- لا تحاول إزالة غطاء الوعاء أو غطاء الخلاط عندما يكون الجهاز لا يزال يعمل.
- لا تخلط أو تضع مكونات فوق 60 درجة مئوية في وعاء الخلاط، أو وعاء المطحنة أو الوعاء.
- لا تستخدم ماء ساخن (فوق 60 درجة مئوية) لأغراض التنظيف أو النار لتجفيف الجهاز.
- لا تضع أي سوائل أو مكونات رطبة في وعاء المطحنة.
- لا تفتح الغطاء الخلاط وتضع أصابعك أو أي أواني مثل ملعقة أو شوكة في وعاء الخلاط أثناء عمل الجهاز. (للموديل MK-F510 فقط)
- لا تقم بتوسعة حشوة المطحنة لتجنب تشويه الجهاز. (للموديل MK-F510 فقط)
- لا تقم باستبدال أي أجزاء من الجهاز بقطع غير أصلية.
- لا تحمل الجهاز بالإمساك بسلك الطاقة أو الوعاء أو وعاء الخلاط أو وعاء المطحنة.
- لا تدخل أية أشياء في فجوات الجهاز.
- لا تحضر أكثر من الحد الأقصى المحدد بعلامة على كل وعاء على التوالي. التزم بكمية المكونات الموصى بها للتحضير. (ص. AR19 «المواصفات»)
- لا تضغط على دبوس قفل الأمان بأي أداة مثل عصي رقيقة وما إلى ذلك (ص. AR7)
- أفضل القابض عندما لا يكون الجهاز قيد الاستخدام.
- قم بإزالة الوعاء قبل رفع علبة المحرك عن الطاولة.
- تأكد من الإمساك بالقابض الرئيسي بثبات عند فصله. لا تسحب كابل الطاقة مطلقاً.
- احذر من التعثر بكابل الطاقة أو التشابك به أثناء الاستخدام.
- من أجل تجنب الخطر الناجم عن إعادة الضبط غير المقصود للقاطع الحراري، يجب عدم تزويد هذا الجهاز بالتيار الكهربائي من خلال جهاز تشغيل خارجي، مثل تايمر، أو توصيله بدارة يتم تشغيلها وإيقاف تشغيلها بانتظام بواسطة أداة مساعدة.
- يجب الحذر عند التعامل مع الشفرات الحادة وتفريغ وعاء الخلاط ووعاء المطحنة وأثناء التنظيف. لا تنظف الشفرات بيدين عاريتين.
- دائماً قم بفصل الجهاز من مصدر التيار في حال تركه دون تركيب وقيل التجميع أو التفكيك أو التحريك أو التنظيف.
- قم بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله من مأخذ الطاقة قبل تغيير المستلزمات أو الأجزاء القريبة التي تتحرك عند الاستخدام.
- تأكد من تشغيل الجهاز وإيراحته كما هو منصوص عليه في جدول المواصفات. (ص. AR19 «المواصفات»)
- تأكد من تنظيف الجهاز وخاصة الأسطح الملامسة للطعام بعد الاستخدام. (ص. AR16 - AR17 «العناية والتنظيف»)
- هذا الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي فقط.

AR4



## تحذير



- لا تتلف سلك التيار الرئيسي أو القابس الرئيسي.  
يحظر تماماً القيام بأي مما يلي:  
تعديل الجهاز أو وضعه بالقرب من عنصر التسخين أو الأسطح الساخنة أو المنحنية أو الملتوية أو المسحوبة أو المعلقة / أو سحبه فوق حواف حادة، أو وضع أشياء ثقيلة فوقه، أو لف سلك التيار الرئيسي، أو حمل الجهاز باستخدام سلك التيار الرئيسي.
- لا تقم بتوصيل أو فصل القابس الرئيسي بأيدي مبيتلة.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان القابس الرئيسي أو سلك التيار الكهربائي تالفاً أو كان اتصال القابس الرئيسي مرتخياً مع مقبس الكهرباء.
- ← إذا كان سلك التيار الكهربائي تالفاً، يجب استبداله بواسطة الشركة المصنعة، أو وكيل الخدمة الخاص بها أو شخص مؤهل مماثل من أجل تجنب التعرض لأي خطر.
- ← قم بإدخال القابس الرئيسي بإحكام.
- لا تقم بغمر علبة المحرك أو سلك التيار الكهربائي أو القابس الرئيسي في الماء، أو رشه بالماء و/ أو أي سائل.



- هذا الجهاز غير مصمم للاستخدام بواسطة أشخاص (بما في ذلك الأطفال) ممن لديهم ضعف في القدرات العقلية أو الحسية أو البدنية، أو ضعف في التجربة أو المعرفة، ما لم يكن عليهم إشراف أو يكن هناك تعليمات بشأن استخدام الجهاز بواسطة شخص مسؤول عن سلامتهم.
- يجب أن يكون الأطفال تحت الإشراف لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
- حافظ على بقاء الجهاز والكابل الخاص به بعيداً عن متناول الأطفال.
- قم بإزالة الغبار عن القابس الرئيسي بانتظام.
- ← قم بفصل القابس الرئيسي ومسحه بقطعة قماش جافة.
- توقف عن استخدام الجهاز على الفور وقم بفصله من التيار الكهربائي عند حدوث أي عطل في التشغيل أو تشغيل غير طبيعي.
- على سبيل المثال في حال حدوث أشياء غير طبيعية أو عطل في التشغيل.
- أصبح القابس الرئيسي أو سلك التيار الكهربائي ساخناً بصورة غير طبيعية.
- وجود عطل في تشغيل الجهاز.
- تشوه علبة المحرك، وجود ضرر واضح بالعين أو سخونة غير طبيعية.
- هناك صدع في الوعاء أو أجزاء أخرى.
- وجود رائحة كريهة.
- وجود ضوضاء غير طبيعية في التشغيل أثناء الاستخدام.
- هناك شيء آخر غير طبيعي أو عطل.
- ← اتصل على مركز خدمة باناسونيك للفحص أو التصليح.
- تأكد من الجهد الكهربائي المشار إليه على ملصق الجهاز مطابق للجهد الكهربائي في الإمدادات المحلية الخاصة بك.
- تجنب أيضاً توصيل أجهزة أخرى على نفس المخرج لمنع حدوث تسخين كهربائي زائد. مع ذلك، إذا كنت توصل عدداً من قوابس الطاقة، تأكد من أن القدرة الوطنية لا تتجاوز القدرة الوطنية المقدر لمقبس الكهرباء.
- كن حذراً من انسكاب السائل الساخن في وعاء الخلاط أو وعاء حيث يمكن أن يُقذف الماء خارج الجهاز بسبب تشكل البخار المفاجئ.



- شكراً لكم على شراء هذا المنتج من باناسونيك.
- يرجى قراءة هذه التعليمات بعناية لاستخدام المنتج بصورة صحيحة وأمنة.
  - قبل استعمال هذه المنتج يرجى الانتباه بشكل خاص «احتياطات السلامة» و «معلومات هامة» (ص. AR2 - AR5).
  - يرجى الاحتفاظ بتعليمات التشغيل هذه للرجوع إليها مستقبلاً.
  - لن تتحمل باناسونيك أي مسؤولية في حال تعرض الجهاز لأي استخدام غير صحيح أو عدم بالالتزام بهذه التعليمات.

## المحتويات

AR2	احتياطات السلامة
AR5	معلومات هامة
AR6	أسماء الأجزاء والتعليمات
AR7	الحماية من التحميل الزائد والتسخين الزائد
AR7	قفل الأمان
AR8	محضر الطعام
AR14	الخلاط (للموديل MK-F510 فقط)
AR15	المطحنة الجافة (للموديل MK-F510 فقط)
AR16	بعد الاستخدام
AR18	استكشاف الأخطاء وإصلاحها
AR19	المواصفات

يرجى الحرص على  
الالتزام بهذه التعليمات.

## احتياطات السلامة

يرجى إتباع التعليمات أدناه لتفادي تعرض المستخدم والأشخاص الآخرين لأي حوادث أو إصابات، وضرر في الممتلكات.  
■ تشير المؤشرات التالية إلى درجة الخطر والضرر عند إساءة استخدام الجهاز.

**تحذير:** يشير إلى الخطر المحتمل الذي يمكن أن يسفر عن إصابة بالغة أو الوفاة.



**تنبيه:** يشير إلى الخطر المحتمل الذي يمكن أن يسفر عن إصابة بسيطة أو ضرر بالممتلكات.



■ هذه الرموز مصنفة وموضحة أدناه:

يشير هذا الرمز إلى ضرورة الالتزام بالمتطلب.



يشير هذا الرمز إلى المنع.



## تحذير



لتفادي التعرض لصدمة كهربائية، والحريق الناجم عن ماس كهربائي، أو الدخان أو الحروق أو الإصابات.

- لا تسمح للرضع أو الأطفال باللعب بمواد التغليف. (ربما يتسبب ذلك باختناقهم).
- لا تفكك أو تحاول تصليح أو تعديل هذا الجهاز.
- ← اتصل على مركز خدمة باناسونيك للفحص أو التصليح.



# Panasonic®

## تعليمات التشغيل دستور العملهاى استفاده وحدة تحضير الطعام (استعمال منزلي) غذاساز (برای استفاده خانگی)

MK-F510  
MK-F310

رقم الموديل  
شماره مدل

Manufacturer: Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co., Ltd.  
No.17, Chuangxin Road, Torch Hi-tech Industrial  
Development Zone, Xiamen, Fujian, P.R.China

المصنع: شركة باناسونيك للتصنيع (شيامن) المحدودة  
رقم 17 ، طريق الابتكار ، تورش بارك ، منطقة تورش للتكنولوجيا  
الفائقة ، مدينة شيامن ، مقاطعة فوجيان ، الصين

\* Importer: Panasonic Marketing Middle East & Africa FZE  
Jebel Ali Dubai United Arab Emirates  
\* For GSO Member Countries

\* المستورد: باناسونيك الشرق الأوسط وافريقيا للتسويق م.م.ح  
جبل علي دبي الإمارات العربية المتحدة  
\* للدول الأعضاء بهيئة التقييس بدول مجلس التعاون الخليجي

Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co., Ltd.

<https://www.panasonic.com>

© Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co., Ltd. 2022



Printed in China

تمت الطباعة في الصين  
چاپ در چین

UZ50J163  
MX0922L0

TZ•TN