



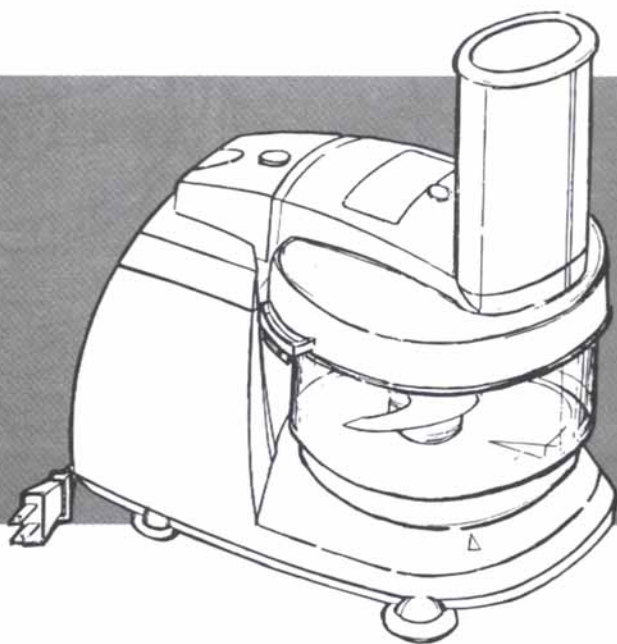
貴夫人

健康食品調製機

(家用電動食品混合器)

操作手冊

MODEL: FP-330A

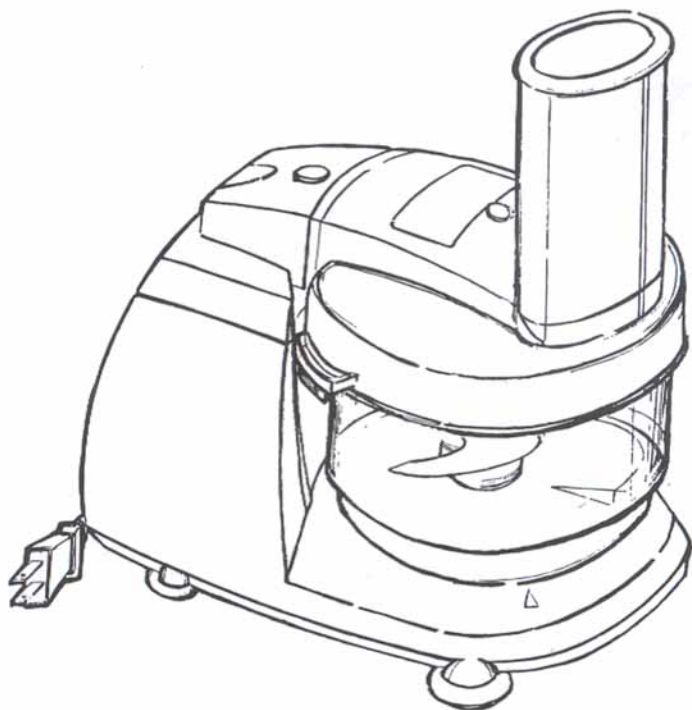


恭喜您選擇本產品，
為了充分發揮本機的功能，
享受烹飪之樂，使用前
請詳閱本操作手冊。

內 容

注意事項	2
各部名稱及作用	5
操作方法	8
簡易食譜 · 規格	12
保證書	15

■ 保證書在內頁中



FP-330A

安全注意事項

※ 使用前請仔細閱讀本安全注意事項，並請正確地使用之。

※ 下列注意事項，是希望您能安全而又正確地使用本機，是為了免使您或其他人原受到危險或傷害之防患於未然之用。同時注意事項依危害或損及之大小和迫切之程度加以區分及操作方法之不當所能產生之情況，分為「警告」，「注意」兩類，都屬於安全上有關之重要事項，請務必加以遵守。

 警告：是指可能引起人體死亡或重大傷害之事項。

 注意：事指人可能受到傷害或僅損及物件之情況時之事項。

標識之範例

 △ 記號是警告，注意事項促請注意之警示之意，圖內標示出該應注意事項之內容，如左圖示注意「觸電」。

 ⊘ 記號表示禁止做之行為事項之意，圖中列出該「禁止」事項之內容，如左圖表示「禁止拆解」之意。

 ● 反黑標誌是指圖示之內容，目的強制您或指示您必須按指示做到之意（如左圖表示請務必把電源插頭拔下來）。

※ 閱讀後，請置於隨時可見的地方保管之。



警告



表示除維修人員以外之人，絕對不可自行拆解或修理或改裝。可能引起火災或異常動作而受到傷害。



表示不可淋到水或用水沖洗，可能引起短路。或觸電之虞。



請不可由小孩操作，或放置於孩童可摸到之處。恐有被燙傷，觸電及燙傷之虞。



在運轉中，不可移開頂蓋或把湯匙，筷子或投入口之中。除調理品之外，不可投入有可能受傷之處。



當切刀或旋轉部分外露時（無蓋）請不可操作務必加蓋之後才起動。不然可能受傷之虞。





注意



拔取電源插頭時，不可光拉電線必須
握住插頭一齊拔出。
不然可能引起觸電或火災。



電源線或插頭有受損時，或插座已鬆
動時，不可使用。
可能釀成觸電，短路及火災之原因。



不可使用AC110V以外之電源。
否則可能成火災或觸電。



請勿將保護開關用細棒或牙籤押住。
會促動開關動作，造成傷害之原因。



組裝容器等組件時或拆開時，保養時，
先將電源插頭拔下。握住插頭一齊
拔出。
可能造成傷害之原因。



運轉中，不可將其頂蓋部分取下可能
造成傷害。
可能造成傷害之原因。



不要在不平穩之地方使用。
可能造成傷害之原因。





注意



確定開關時在關（切）之位置才將插頭插上，或拔出避免造成意外。可能造成傷害之原因。



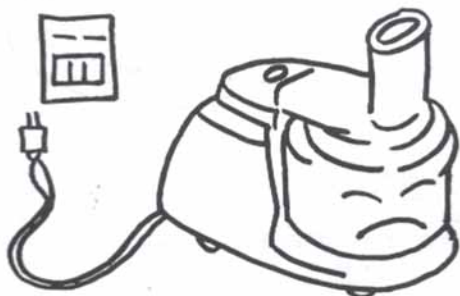
不可使電源線受到損傷，自行改裝，過度彎曲、扭轉，拉扯或拆繞成束將損及導線，發生意外。

不可將重物壓載，拉扯或拆繞，自行改裝否則可能造成火災或觸電。

■若電源線損壞時，必須由製造廠或其服務處或具有類似資格的人員更換以避免危險。



不使用時請將插頭拔下，以免造成絕緣不良而導致觸電或漏電、火災之原因



切刀很鋒利，請勿直接以手碰觸，以免受傷。

可能造成傷害之原因。



操作中，請勿將它移動，避免造成意外。



(40°C) 以上之熱的物料請勿投入容器內，以免造成噴出，溢流而受燙傷。或致使容器破裂而受傷。





注意



確定開關時在關(切)之位置才將插頭插上,或拔出避免造成意外。可能造成傷害之原因。



不可使電源線受到損傷,自行改裝,過度彎曲、扭轉,拉扯或拆繞成束將損及導線,發生意外。

不可將重物壓載,拉扯或拆繞,自行改裝否則可能成火災或觸電。

■若電源線損壞時,必須由製造廠或其服務處或具有類似資格的人員更換以避免危險。



不使用時請將插頭拔下,以免造成絕緣不良而導致觸電或漏電、火災之原因



切刀很鋒利,請勿直接以手碰觸,以免受傷。

可能造成傷害之原因。



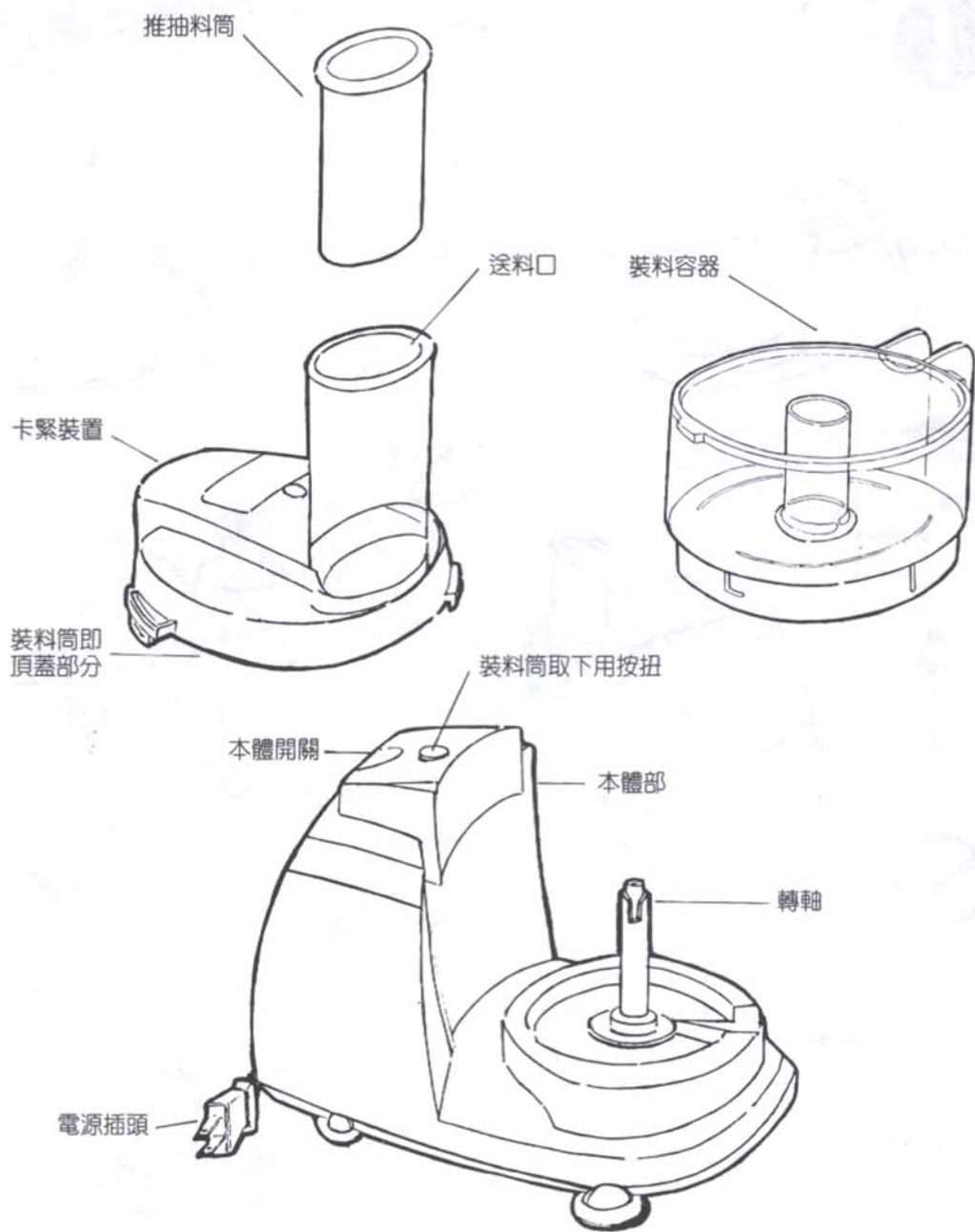
操作中,請勿將它移動,避免造成意外。



(40°C)以上之熱的物料請勿投入容器內,以免造成噴出,溢流而受燙傷。或致使容器破裂而受傷。

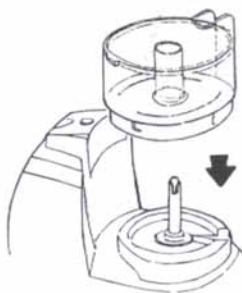


各部份之名稱

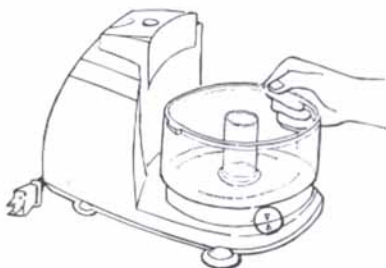
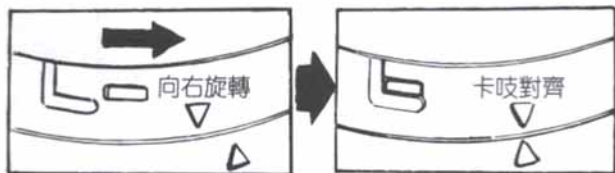


機體和容器之組裝方法

- 1 把機體和容器上▲記號對準後如右圖之方式把容器裝上。



- 2 將容器向右旋轉直到聽到「卡吱」聲，並對上鎖定▼之位置。（裝容器時，因本機製造時為防止運轉中容器鬆動，裝時用雙手扶著容器把手用力上緊。



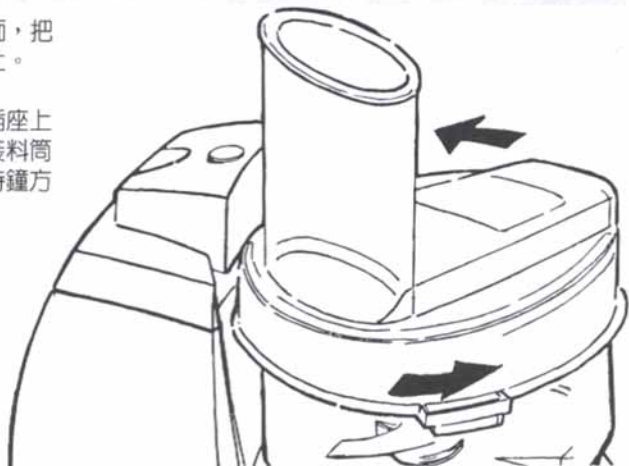
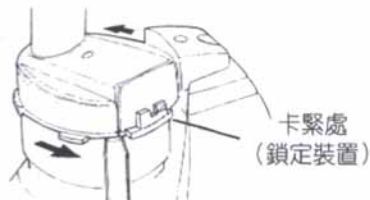
- 3 是否已完全裝妥，請捉住容器之把手以舉起機體看看。於裝妥後裝上所欲使用刀刃（切刀）。

裝料筒即頂蓋之組裝和拆卸方法

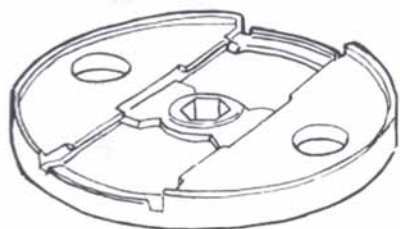
裝料筒即頂蓋部分請如圖示裝於容器之上面，把鎖定部向右（如箭頭方向）推轉到卡緊為止。

此時按鈕開關就變成可使用之狀態。

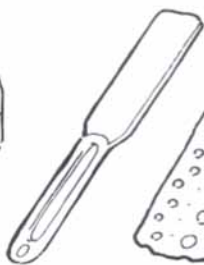
要取下頂蓋部份（裝料筒），請將插頭自插座上取下後才打開，打開（拆下）時一手按住裝料筒（即頂蓋）取下用按鈕，一手將頂蓋依順時鐘方向推轉，鎖定裝置就能解開。



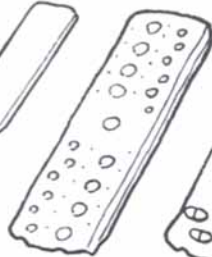
切刀之種類和附體



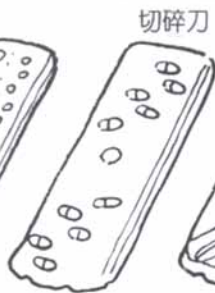
刀片套件



刮板



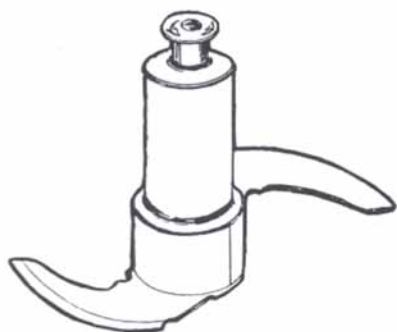
切末刀



切碎刀



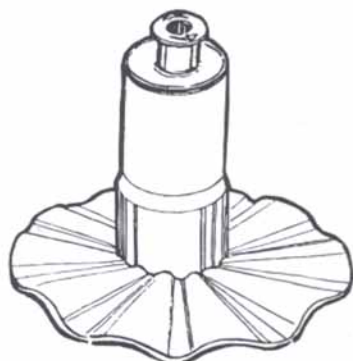
刨削刀



切斷刀



連結軸

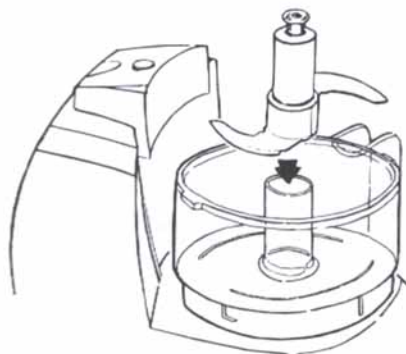


起泡板

切刀之裝法

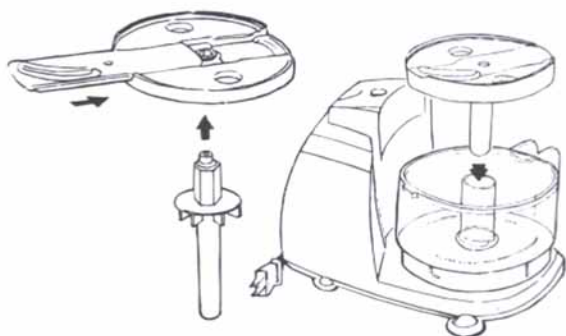
● 切斷刀

拿著切斷刀之軸部，將其套入軸心中部完成。



● 刨削刀·切末刀·切碎刀片

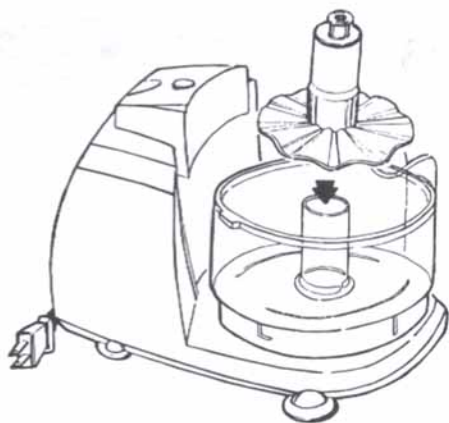
將所欲之刀片，裝入刀片套件後，插上連結軸一同套入軸心之中。



起泡板之裝法

● 起泡板

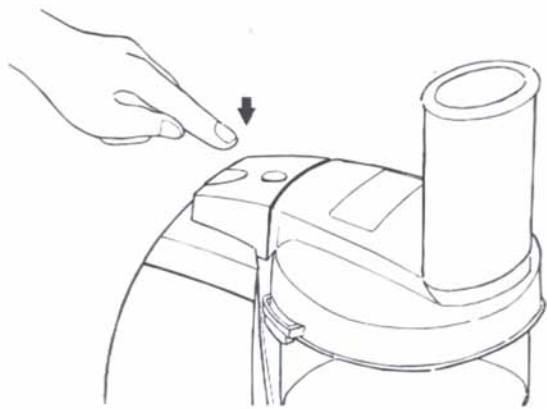
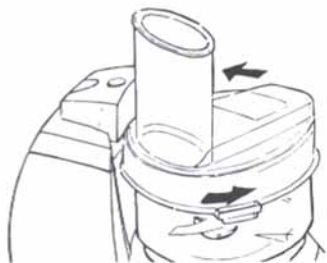
拿著起泡板之軸心，套入軸心之中就可了。



開關之「開」與「關」的方法

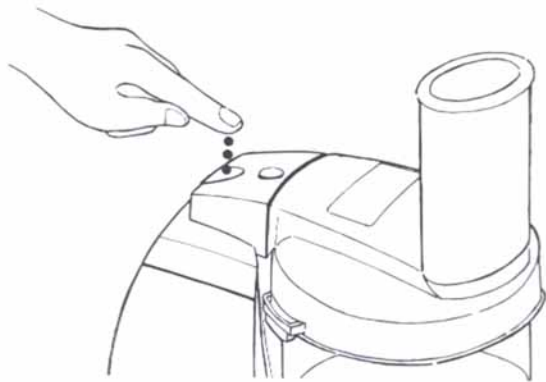
● 開的方法

把頂蓋（裝料筒裝上卡緊後就可開動。連續按著開關時刀才能轉動，（即不按就不轉）。



● 關的方法

放鬆開關就自動停止。

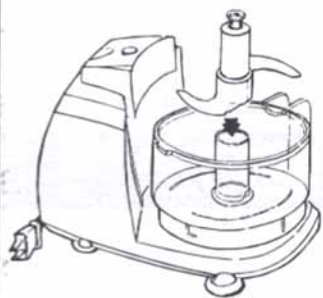


●使用之方法●

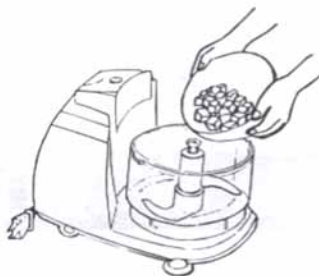
切斷刀片

拿著切斷刀片放入軸心之中就可。

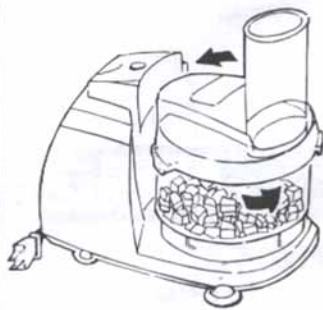
- 1** 把機體水平放好，將切刀套入軸心中就可。



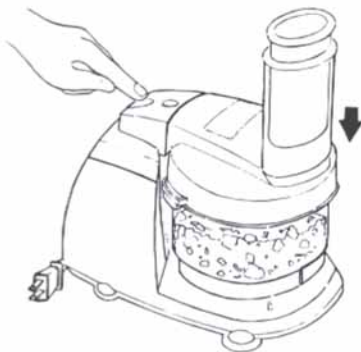
- 2** 把材料倒入容器中。
注) 材料過多時會造成故障。



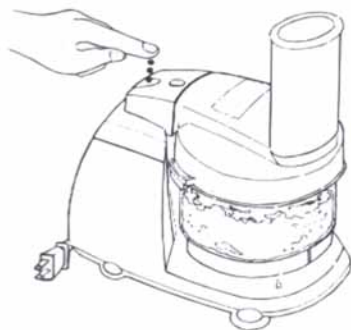
- 3** 裝上頂蓋部分，(參看頂蓋之組裝和拆卸方法)在P6下半頁。



- 4** 把插頭插入插座後，連續按住按鈕開關。
※材料可能會飛出，請用抑料筒壓住。



- 5** 調理完成時放開按鈕開關，切刀自動停止動作。



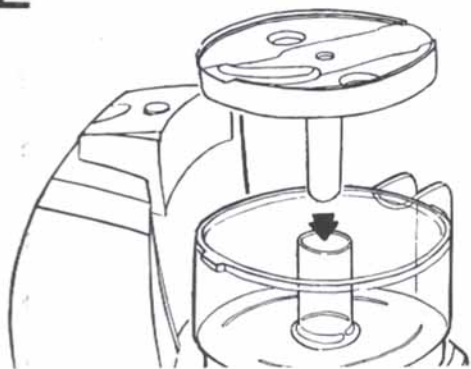
注1. 切刀不轉或任運轉中突然刀片卡住不動時，請馬上停止操作，先拔去電源插頭，再減少投入之材料之數量，再行起動。

●使用之方法●

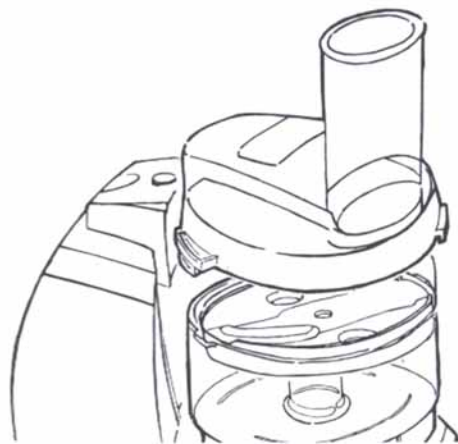
刨削·切末·切碎刀片

1 在刀片套件上裝上刀片，如圖示把連結軸塞入。（參看刀片裝法）。

2 在把連結軸裝入軸心中。



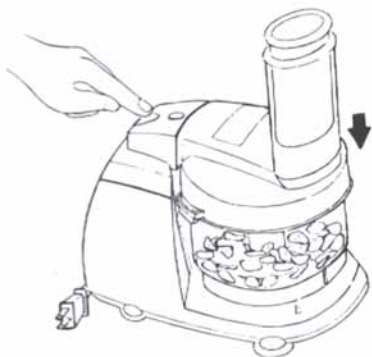
3 裝上頂蓋部分。
(裝料筒就完成參看P6下半頁。)



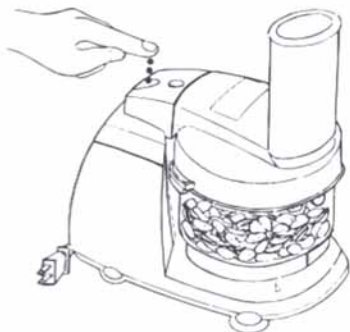
4 把要調理之材料自投入口放進去，蓋上押料筒。

注) 投入口絕對不可將手指插進去。

5 插上電源並連續按住按鈕開關。



6 調理完成時，放開按鈕開關即可，刀片就自動停止。



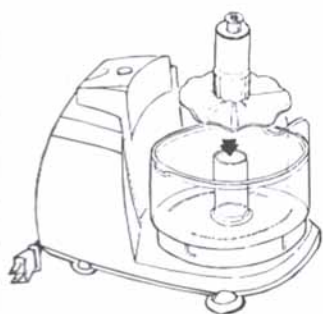
注2. 要打開頂蓋部分時必須確定切刀停止轉動之後才進行。

注3. 調理完成之後，務必請將插頭拔下。

●使用之方法●

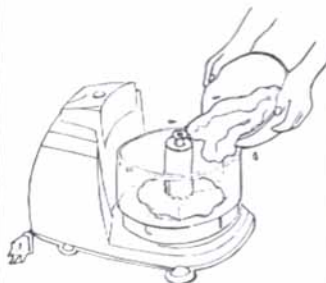
起泡板

1 把起泡板套入軸心。



2 將材料倒入容器內。

注) 材料裝太多，將造成故障之原因。

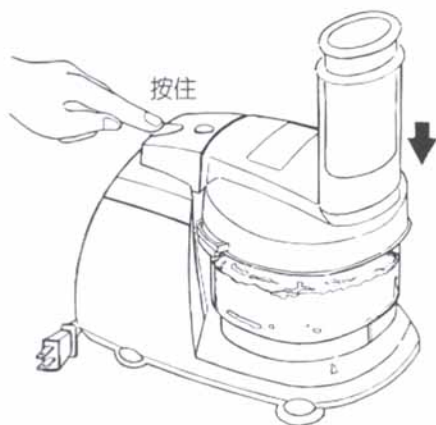


3 蓋上頂蓋鎖緊。
(參看裝頂蓋之方法。)

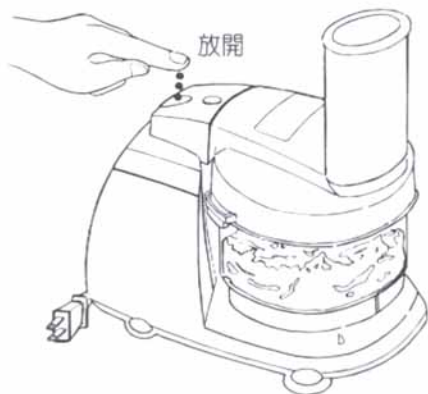


4 插上插頭後，連續按住按鈕開關。

※材料可能飛出，以押料筒押住。



5 調理完成時放開按鈕開關。起泡板就會自行停止轉動。



材料的量該運轉時間

運轉時間是依情況而定。大致是視材料之調理完成之狀態而加減之。

● 斬切 (用切刀)

	材料	最大量 (最小量)	運轉時間	準備工作
細粒	洋蔥、胡蘿蔔等類	300g (50g)	約 15 秒 (約 3 秒)	
	煮蛋類	8個 (1個)	約 20 秒 (約 5 秒)	剝去蛋殼，切成兩半
	土司麵包類	片 (片)	約 18 秒 (約 10 秒)	撕成 6-8 片之小片

● 搗成末 (用切刀)

	材料	最大量 (最小量)	運轉時間	準備工作
魚之漿	小墨魚	200g	分	去除內臟和皮切成 2-3 小片

● 切片削片 (刨削刀片)

	材料	最大量 (最小量)	運轉時間	準備工作
削片	黃瓜 馬鈴薯	100g	約 2 秒	縱剖成能投入大小條



● 切丁 (切小塊、切細刀片)

	材料	最大量 (最小量)	運轉時間	準備工作
切丁	蘿蔔 胡蘿蔔	100g	約 2 秒	切成大塊橫向押入。

* 高麗菜和牛蒡請勿用，因不易切丁之故。



● 混合 (攪拌用切刀)

	材料	最大量 (最小量)	運轉時間	準備工作
漢堡之原材料	牛肉、洋蔥類	合計 250g	約 20 秒	先切成 1-2 公分之方塊。
水餃料	絞肉、高麗菜類	合計 250g	約 20 秒	先切成 1-2 公分之小塊。

● (搓成細漿) 擦碎

	材料	最大量 (最小量)	運轉時間	準備工作
擦碎	蘿蔔	100g	約 2 秒	縱剖成能投入之大小，去皮與否隨你高興。
	洋蔥、薯條類	100g	約 2 秒	



● 乳昔 (用起泡板)

	材料	最大量 (最小量)	運轉時間	準備工作
奶昔	乳昔料	100ml	50-80 秒	切成大塊橫向押入。
奶滋	莎拉油、 蛋黃、醋	合計 300ml	10+50 秒	

■ 材料因其質地或大小關係，調理時可能留下剩塊，(渣)，貴將此等剩塊(渣)，在次加以調理就可。

■ 要調理有熱之材料時，請務必先讓其涼到 40°C 以下，才進行。

■ 冷凍食品、里脊肉、大豆等教堅硬材料，或晒乾之食物，將使刀片受損，請勿調理。

■ 柳橙等柑桔類之果皮，請勿調理，因其會使容器變成乳白混濁化。(不透明)

保養之方法

首先提醒您

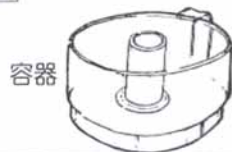
- 必須將電源拔下之後才進行之。
- 除了廚房所使用之洗滌劑以外，請勿使用於清潔之用。如甲苯或松香水或香蕉水調薄劑等，牙粉或棕刷擦拭將傷到機體表面。
- 不可送入烘碗機等之內烘乾之。
- 不可用清洗器皿機內沖洗。



■ 容器和頂蓋

請用泡棉等柔軟之物刷洗之。

請勿將其煮沸消毒，或用熱風式餐具烘乾機烘乾，或用餐器清洗機沖洗。



■ 切刀

用刷子澈底刷洗乾淨，並注意小心。

握住軸柄刷洗



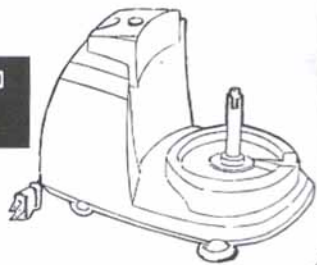
切刀之刃，不要碰觸到金屬棒或堅固之物，免到崩切口。

※ 切刀拿住握緊切刀在刷洗以免注意發生意外

■ 機體

請以完全擰乾之抹布擦拭之。

絕對不可用水沖洗。



規 格

額 定 電 壓	110V/60Hz		
消 耗 電 力	250W		
最大單次運轉時間	1分鐘	間隔休息時間	2分鐘
材 質	機體=ABS樹脂 容器=AB樹脂 刀刃不銹鋼刀片削刀片，切末刀片，切碎刀片，起泡板等為ABS樹脂製成		
容 量	600ml		
重 量	約1.5kg		

於送修時請注意

情況	是	需檢查事項	修理方法（改善方法）
按紐開關按不上。		● 頂蓋沒上緊到正確位置？ ● 插頭是否鬆脫？	● 把頂蓋確實裝好。 ● 把插頭插好。
切刀不動（轉）。 馬達有焦味。		● 可能是材料之量過多卡住，或材料太粗之情況？	● 減少料之量，或把材料再切細些。

售後服務及保證

使用中發生異常情況時

請立即拔除插頭停止使用，依前述於送修時之注意事項之內容自行檢查一下看看。若還是不行，則不可自行修理，請送交原售之店請修之。

修理用零件之保有年限

- 格林Green Cutler，綠色刀刃最優切者（Best Sheave）之之修理零配件，自停止製造後保存之成品。
- 此期間係按通產省之規定行之。
- 修理零件是指機體功能保持正常運轉之零件。

關於保證書

- 本商品付有保證書。
- 保證書應於所購入之商店，填好應填記之事項後交付之，請認定記載內容之後加以保存。
- 保證期間為自購用之日起為一年。
- 所在保證期間，也有需收基修理之情況發生，請仔細閱讀保證書內容。
- 過了保證期之送修情況，請洽原購入商店辦理。若能修好維持功能而依客戶之希望而做收費之修理。本公司將依該售店之請購，而供應零件至該店以便修理之用。