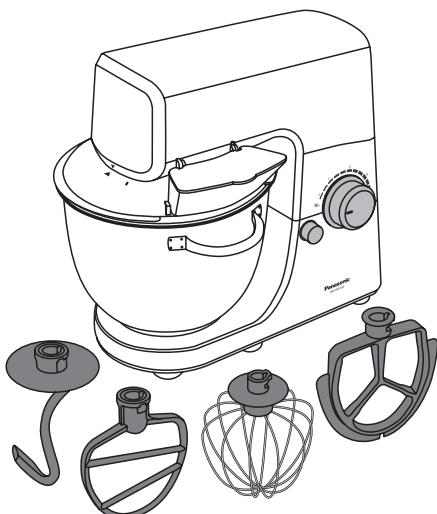


Panasonic®

使用說明書
桌上型攪拌器（家庭用）
型號 MK-KM100



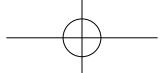
目錄

	頁碼
安全注意事項	2
重要資訊	4
各部件名稱及操作說明	5
準備	6
使用時的注意事項	8
使用方法	9
食譜	10
清潔方法	13
故障診斷	14
規格	15

非常感謝您購買 Panasonic 的產品。

- 本產品只限於家庭使用。
- 請仔細閱讀本使用說明書，以確保正確安全使用本產品。
- 使用前請務必仔細閱讀「安全注意事項」及「重要資訊」（第2～4頁）。
- 保證書請與本使用說明書一起妥善保管以備將來之用。
- 如果對本產品操作不當或未能遵循相關說明，Panasonic 將不承擔任何責任。

保證書另附



安全注意事項

請務必遵守

為了避免危害使用者以及給他人造成財產損失，特此說明下列務必遵守的事項。

■ 因錯誤操作產生的危害以及損失的程度，予以區分說明。



警告：表示有可能導致重傷或死亡的潛在危險。



注意：表示有可能導致輕傷或財產損失的潛在危險。

■ 對於務必需要遵守的事項，用以下符號予以區分說明。



表示必須禁止的事項。



表示必須執行的事項。



警告

為了避免出現觸電、短路引起的火災、燒傷、燙傷或受傷的危險。

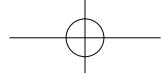


- 終極不可自行拆解、修理或改裝本產品。
→ 有關維修事宜，請與經銷商或客戶諮詢服務中心聯繫。
- 請勿損壞電源線或電源插頭。
嚴格禁止以下行為：
損傷、加工或將其放置在加熱元件附近，強行彎曲、扭轉、拉扯、從尖銳邊沿拉過電源線，在電源線上放置重物，捆紮電源線以及使用電源線提拉本產品。
- 電源線或電源插頭受損或插入插座鬆動時，切勿使用本產品。
→ 如果電源線損壞，為了避免危險，必須由製造商、維修部或類似部門的專業人員更換。
- 請勿用潮濕的手插拔電源插頭。
- 請勿將本產品、電源線和電源插頭浸泡在水裡（任何液體）或對其噴水。
- 請勿讓電源線懸掛在桌子或工作臺邊緣，或使其觸碰到高溫表面。
- 切勿讓嬰兒或兒童玩耍包裝材料。
- 請勿在未安裝攪拌容器的時候啟動本產品。
- 使用時必須安裝攪拌容器蓋。
- 按下上部時，需注意，以免被夾傷。



- 本產品不預期供生理、感知、心智能力、經驗或知識不足之使用者（包括孩童）使用，除非在對其負有安全責任的人員之監護或指導下安全使用。孩童應受監護，以確保孩童不嬉玩本產品。
- 請務必確保嬰兒和兒童遠離本產品及其電源線。





⚠ 警告

為了避免出現觸電、短路引起的火災、燒傷、燙傷或受傷的危險。



- 若本產品發生運作異常時，請立即停止使用本產品，並拔出電源插頭。

異常或故障事例

- 電源插頭和電源線異常發熱。
- 電源線破損、無法通電。
- 機身變形、有明顯損壞或異常發熱。
- 飄出異味。
- 使用期間發出異常聲響。
- 出現其它異常或故障。
→ 請立即拔掉電源插頭，並與客戶諮詢服務中心聯繫進行檢查、維修。
- 確保本產品的標簽上指示的電壓與當地電源電壓一致。還應避免在同一電源插座中插入其它設備，以免電路過熱。但如果連接多個電源插頭，應確保總功率不超過電源插座的額定功率。
- 電源插頭須完全插入插座內。
- 請定期清除電源插頭上的灰塵。
→ 拔下電源插頭，並用乾布進行擦拭。

緊急處理方法

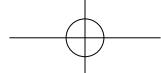
- 發生異常時（燒焦味等）請立即停止使用，並拔除電源插頭，若繼續使用可能因發熱引起火災或觸電等危險。
- 發生異常時，應速洽購買時之經銷商或Panasonic直屬服務站，請勿自行進行修理工作，修理不善可能造成觸電及火災。
- 若電源插頭或電源線損壞時，請盡快聯絡就近的Panasonic直屬服務站，由服務人員進行更換以避免發生危險。

⚠ 注意

為了避免出現觸電、火災、冒煙、燒傷、燙傷、受傷或財產損失的危險。



- 本產品使用過程中切勿離開。
- 請勿在下列場所使用本產品。
 - 不平坦的表面、地毯上面、非防水表面或鋪有桌布等場所。
 - 可能會被濺到水的地方或熱源附近。
 - 靠近水槽等任何開放式水源的附近。
 - 靠近牆壁或家具。
- 請勿在本產品上放置任何物品或在本產品底部／縫隙裡塞入任何物品。



安全注意事項

請務必遵守

⚠ 注意

為了避免出現觸電、火災、冒煙、燒傷、燙傷、受傷或財產損失的危險。



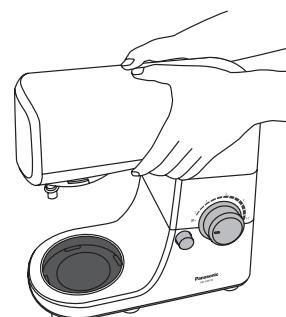
- 請勿在使用時讓手、衣服或其他器具接觸揉麵鉤、攪拌漿、打蛋器和奶油漿等操作附件。
- 請勿攪拌高溫食材，若要攪拌高溫食材，請確保其溫度降到人體溫度。
- 請勿將高溫（超過60 °C）的液體放入攪拌容器內。
- 請勿使用超過60 °C的熱水清洗或高溫進行烘乾。
- 請勿在附件尚未組裝到位的情況下啟動。



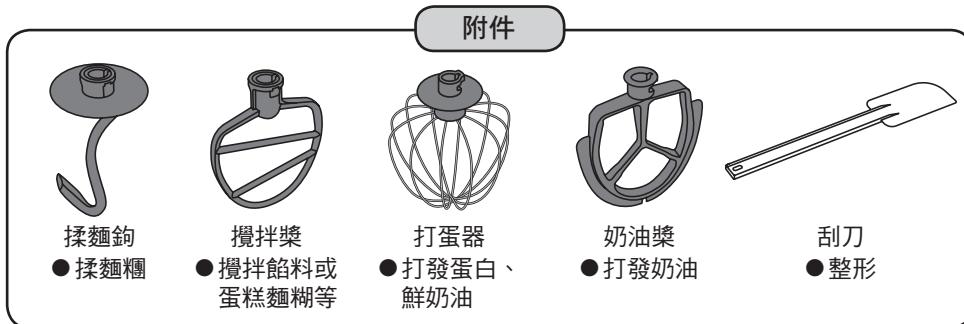
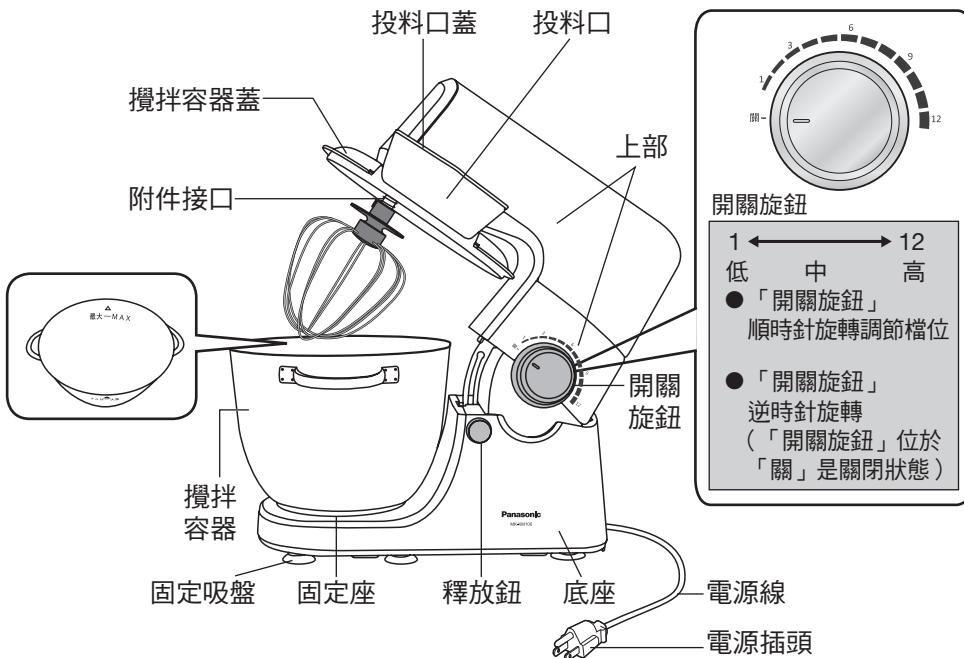
- 不使用本產品時，安裝、拆卸、移動和清潔前務必確保已關閉本產品電源開關並從電源插座中拔出電源插頭，再次使用前必須把本產品擦乾。
- 使用本產品時請確保附件清潔乾淨並正確安裝。
- 使用時，請小心不要踩踏電源線或被其絆倒。
- 務必以握拿電源插頭的方式撥出電源插頭。禁止用力拉扯電源線。
- 更換附件或接近運轉中的附件之前，請務必關閉電源開關並拔出電源插頭。
- 請將本產品放置在平穩、乾燥、乾淨、平坦、耐熱的桌面上。

重要資訊

- 切勿將攪拌容器置於任何熱源上或放入微波爐中。
- 切勿在室外使用本產品。
- 移動本產品時，須確保本產品在未使用狀態，且上部壓下固定，雙手握住上部（如右圖）位置，左右晃動來移動。
- 請勿使本產品和附件摔落，以避免損壞本產品和附件。
- 請勿將電源線纏繞在機身外殼上。
- 當桌上型攪拌器已經安裝在底臺上時，請勿移動。
- 請勿在未加食材的情況下啟動本產品，以免造成產品損傷。
- 請勿長時間持續不間斷的操作，連續操作時，請務必遵守運轉10分鐘休息30分鐘，以免長時間使用造成產品損壞。
- 每次使用之後請務必清潔本產品。



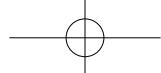
各部件名稱及操作說明



使用之前

首次使用或一段時間內未曾使用時，請先取下包裝材料，然後按照下列步驟清潔本產品。

- 1 清潔所有可拆卸附件。（第13頁）
- 2 安裝附件之前，確保插頭沒有插上電源，「開關旋鈕」位於「關」。
- 3 根據需求安裝合適的附件，並把它裝到附件接口上。
- 4 插上電源插頭，然後打開電源開關。



準備

安裝

1 確保本產品插頭已從電源插座拔出，且「開關旋鈕」位於「關」。

2 按下「釋放鈕」，上部會自動釋放，用手輕輕地向後抬起並鎖定在抬頭位置。

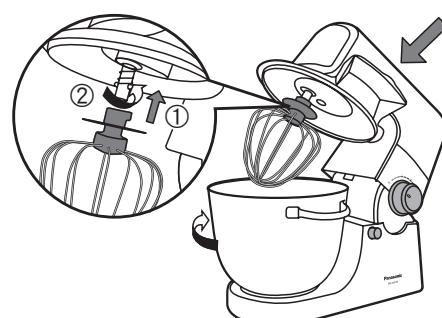
- 取下攪拌容器清洗乾淨。
- 把需要攪拌的食材放入攪拌容器內。

3 將攪拌容器蓋安裝到上部。

- 1) 將攪拌容器蓋上的■與桌上型攪拌器上部的▼對準。
- 2) 雙手握住攪拌容器蓋兩邊逆時針旋轉至攪拌容器蓋上的▲與上部的▼對準，將其安裝到位。

4 將放入食材的攪拌容器安裝到固定座上。

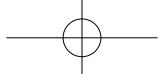
- 雙手握住攪拌容器把手依箭頭的方向旋轉，向左旋轉至完全停止將其安裝到位。



5 將揉麵鉤、攪拌槳、打蛋器或奶油槢根據需求安裝到附件接口處，將揉麵鉤、攪拌槢、打蛋器或奶油槢凹進部位與軸銷凸出部位重合。

- ①依箭頭的方向盡可能地向上推。
- ②依箭頭的方向順時針旋轉，將其安裝到位。
- 安裝完成後往下輕輕拉拔，確保附件是否確實安裝到位，否則操作過程中附件可能脫落。

6 按下「釋放鈕」，用手直接（依 ➔ 方向）按下上部直到發出「喀搭」聲，安裝完成。



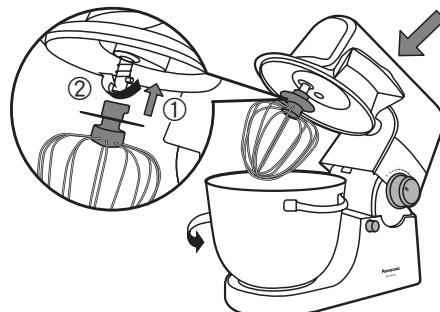
拆卸

1 確保本產品插頭已從電源插座拔出，且「開關旋鈕」位於「關」。

2 按下「釋放鈕」，上部會自動釋放，用手輕輕地向後抬起並鎖定在抬頭位置。

3 將使用完成的附件拆卸下來。

- ①依箭頭的方向盡可能地向上推。
- ②依箭頭的方向順時針旋轉，當附件凹進部位與軸銷凸出部位重合時，將其取下。



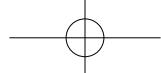
4 將攪拌容器從固定座上拆卸下來。

- 雙手握住攪拌容器把手依箭頭的方向旋轉，將其取下。

5 將攪拌容器蓋從上部拆卸下來。

- 雙手握住攪拌容器蓋兩邊逆時針旋轉至攪拌容器蓋上的■與上部的▼對準，將其取下。

6 按下「釋放鈕」，用手直接（依 ➡ 方向）抬起上部直到發出「喀搭」聲，拆卸完成。



使用時的注意事項

注意事項

準備食材和攪拌容器

- 使用提供的攪拌容器。
- 放入食材時，不得超過攪拌容器的最大容量MAX刻度線且食材的用量不得超過附件的攪拌翼部分。
- 冷藏的食材如奶油、雞蛋攪拌前應先提前拿出來，在室溫下放置一段時間。
- 為了避免蛋殼或壞掉的雞蛋影響你的烹調，應先把蛋打到其他容器內，然後再倒入攪拌容器內。
- 請勿攪拌過長時間，按食譜操作即可。對於乾的混合物，一般要用低檔攪拌。
- 氣候條件、季節溫度變化、混合成分溫度及食材都隨時在變化，這些都會對攪拌時間及效果產生影響。
- 開始時用較低的檔位，然後再慢慢增加到較高的檔位，可防止攪拌食材濺出。

禁止食材

請勿使用硬質食材，其可能損壞附件。

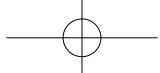
- 食品以外的食材
- 葛根等過硬的中藥材
- 黏度過高以及塊狀的食材

※ 黏度過高的糖類例如麥芽糖等，請稀釋溶解于水中後使用。

※ 塊狀、筋腱的肉以及尺寸過大的食材，請切碎後再放入，帶骨的肉類請去骨後切碎放入。

攪拌容器所容納的食材最大容量和最小容量：

食材	最大容量	最小容量
高筋麵粉	1000 g	300 g
牛肉	1000 g	200 g
奶油	300 g	60 g
蛋白	300 g	120 g



使用方法

1 準備攪拌

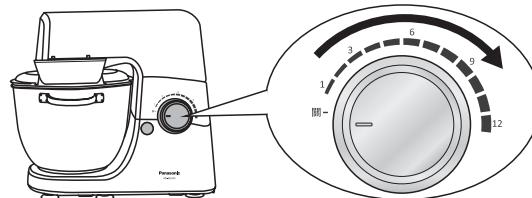
- 將準備好的食材放入攪拌容器中，安裝本產品請參照第6頁安裝步驟。
- 安裝完成後輕抬上部確定安裝到位後進行攪拌。

2 插入電源



3 選擇檔位

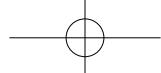
- 根據自己的食材需求選擇所需的附件安裝在附件接口處。
- 「開關旋鈕」總共12個檔位，請根據需求選擇所需要的檔位開始攪拌。
- 在攪拌過程中，切勿將刀、叉、金屬湯匙等金屬製品伸入攪拌容器中。



- 攪拌過程中，可根據需求從攪拌容器蓋的投料口處投入配料。
 - 每次最長操作時間不得超過10分鐘，兩個連續循環之間至少要休息30分鐘。
 - 攪拌麵粉過程中，一些麵粉可能黏在攪拌容器內，可以先暫停運轉本產品，然後取下攪拌容器蓋，使用刮刀將攪拌容器內壁的麵粉刮下。
- * 如果食材用量過多，請減少一些食材。
(如果不減少食材繼續使用，可能會導致馬達故障。)

4 攪拌結束

- 拆卸附件之前，確保檔位必須位於「關」，並拔出電源插頭。
- 攪拌完成之後，旋轉「開關旋鈕」至「關」，並拔出電源插頭。
- 按下「釋放鈕」，用手輕輕向後抬起至鎖定位置。
- 把黏在打蛋器或者其他附件上的攪拌食材，用刮刀刮下。
- 將附件向上推，同時逆時針旋轉拆下附件。



食譜

麵包麵糰 (使用揉麵鉤)

食 材

高筋麵粉	300 g
低筋麵粉	50 g
乾酵母	4 g
奶粉	15 g
牛奶	180 g
雞蛋	50 g
細砂糖	55 g
食鹽	5 g
奶油	35 g

- ① 奶油切成1 cm左右的小塊，放置於室溫軟化至軟膏狀。
- ② 將除奶油外的所有麵糰食材加入攪拌容器內，固定好揉麵鉤。

- ③ 選擇2檔攪拌1分鐘，此時所有食材已混合均勻，呈現無乾粉的狀態。
- ④ 再選擇5檔攪拌4分鐘，此時麵糰已經攪拌成糰並攪拌出筋。
- ⑤ 拉出麵糰比較有黏性，可以拉出厚的麵筋。
- ⑥ 加入室溫軟化後的奶油。
- ⑦ 選擇2檔攪拌1分鐘，5檔2分鐘，然後9檔5分鐘，此時取一小塊麵糰慢慢撐開，可以拉出比較薄的透光的薄膜，但膜的強度不夠堅韌，很容易撐破，而且破口邊緣不光滑，此時麵糰已經達到擴展階段。
- ⑧ 然後再選擇9檔攪拌4分鐘，取一小塊麵糰撐開，可以拉出薄如手套的透明薄膜，並且膜也很堅韌，不容易拉破，即使拉破，破口邊緣也是光滑的，此時麵糰已經達到完全階段。

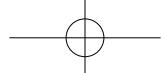
蛋白打發 (使用打蛋器)

食 材

蛋白	120 g (雞蛋4個的量)
細砂糖	30 g

※攪拌容器和打蛋器需要保證無水無油。

- ① 將細砂糖和蛋白都放入攪拌容器內，固定好打蛋器。
- ② 選擇12檔打發2～3分鐘。
- ③ 提起打蛋器，蛋白霜的小尖角不會下垂。
- ④ 將攪拌容器倒置5秒，蛋白霜不會掉到地上。



奶油打發 (使用奶油漿)

食 材

無鹽奶油 250 g
細砂糖 20 g

※攪拌容器和奶油漿需要保證無水無油。

- ① 奶油切成1 cm左右的小塊，放置於室溫軟化至軟膏狀。
- ② 將奶油與細砂糖都放入攪拌容器內，固定好奶油漿。
- ③ 選擇6檔攪拌2分鐘後，停止機器，然後使用刮刀把攪拌容器邊沿上攪拌不到的奶油刮下來。
- ④ 重新啟動機器，選擇6檔繼續攪拌2分鐘，直至奶油體積膨大，顏色變白。

香草酥餅 (使用攪拌漿)

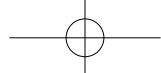
食 材

無鹽奶油 250 g
食鹽 3 g
香草精 6 g
細砂糖 110 g
高筋麵粉 80 g
低筋麵粉 280 g
高筋麵粉 適量（整形用）

※攪拌容器和攪拌漿需要保證無水無油。

- ① 奶油放置於室溫軟化至軟膏狀後，倒入攪拌容器內，固定好攪拌漿。
- ② 選擇6檔攪拌1分鐘，停止機器工作，然後用刮刀把攪拌容器邊沿上的攪拌不到的奶油刮到中間位置。

- ③ 然後加入鹽、香草精、細砂糖，選擇6檔攪拌3分鐘。
- ④ 低筋麵粉與高筋麵粉過篩後，倒入攪拌容器內，選擇3檔繼續攪拌3分鐘，直至粉類消失。
- ⑤ 在砧板上撒上一層高筋麵粉，把麵糰移到砧板上整形成直徑約2 cm的長條狀。
- ⑥ 用烘焙用紙包住麵糰，放入冷藏室靜置2小時。
- ⑦ 取出麵糰，將麵糰切成1 cm厚的片狀。
- ⑧ 整齊地擺放在鋪了烘焙用紙的烤盤上，放入事先預熱至170 °C的烤箱中烘烤15分鐘左右，冷卻後即可食用。



食譜

紙杯蛋糕 (使用攪拌漿)

食 材

低筋麵粉	150 g
細砂糖	150 g
乾酵母	3 g
奶油	150 g
雞蛋	3個
泡打粉	7.5 g

※攪拌容器需要保證無水無油。

- ① 奶油放置於室溫軟化至軟膏狀。
- ② 低筋麵粉與泡打粉過篩後倒入攪拌容器內。

③ 將其他食材也都放入攪拌容器內，固定好攪拌漿。

- ④ 選擇1檔攪拌30秒後，停止機器，然後使用刮刀把攪拌容器邊沿上攪拌不到的食材刮下來。
- ⑤ 重新啟動機器，選擇5檔攪拌2分30秒後，再使用刮刀把攪拌容器邊沿上攪拌不到的食材刮下混合均勻。
- ⑥ 然後將蛋糕糊倒入紙杯內，約7分滿。
- ⑦ 最後整齊地擺放在鋪了烘焙用紙的烤盤上，再放入事先預熱至180 °C的烤箱中烘烤25分鐘左右。

※請根據紙杯大小，適當增減烘烤時間。

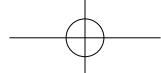
餃子餡 (使用攪拌漿)

食 材

高麗菜	300 g
香蔥	適量
食鹽（蔬菜脫水用）	15 g
五花絞肉	400 g
清水	80 g
食鹽（肉餡用）	3 g
醬油	10 g
油	10 g

① 將高麗菜和香蔥切碎後放入碗中並加入15 g食鹽攪拌均勻，放置30分鐘後把水分擠乾備用。

- ② 將絞好的肉餡倒入攪拌容器，同時加入80 g的清水。
- ③ 選擇6檔攪打2分鐘使肉泥呈現偏粉紅色後停止。此過程為打水過程，目的是為了讓做出的餃子更鮮嫩多汁。
- ④ 將剩下的調味品倒入肉餡中，選擇6檔攪打1分鐘後停止。
- ⑤ 將高麗菜和香蔥倒入肉餡中，選擇6檔再攪拌1分鐘即可。

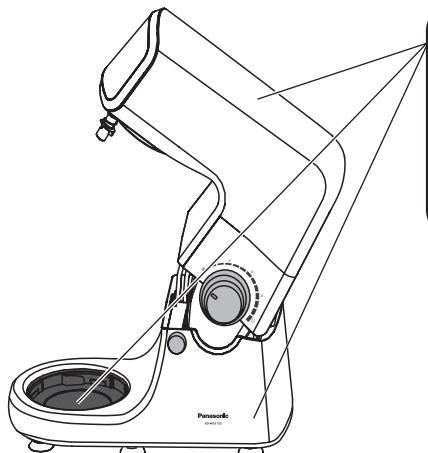


清潔方法

- 每次使用之後請清潔本產品。
- 清潔前，請確保電源插頭已從電源插座拔下，並確保本產品已經完全冷卻。

附注

- 請勿使用汽油、稀釋劑、研磨粉、漂白劑、金屬刷或尼龍刷來清潔，以防造成表面磨損。
- 請勿使用洗碗機清潔本產品。
- 請勿使用牙籤或別針等尖銳物品清潔本產品。

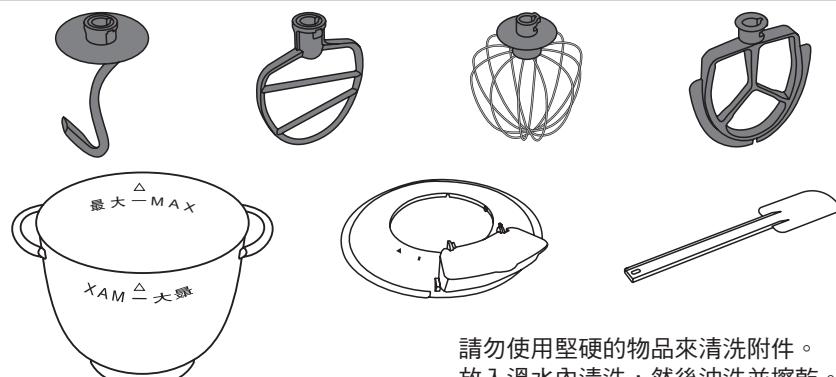


上部／底座／固定座

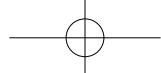
用擰乾的布進行擦拭。

- 請勿在流水下沖洗或將其浸泡在水裡。
- 為了避免損壞上部、底座和固定座表面，請勿用硬質物品敲打或用鋼絲刷擦拭。

揉麵鉤／攪拌槳／打蛋器／奶油槳／攪拌容器／攪拌容器蓋／刮刀



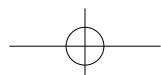
請勿使用堅硬的物品來清洗附件。
放入溫水內清洗，然後沖洗並擦乾。

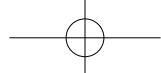


故障診斷

安排維修之前，請檢查下列事項。

問題	原因和解決方法
產品無法啟動。	<ul style="list-style-type: none">● 檢查電源插頭。 → 請將電源插頭穩妥插入插座中。● 檢查上部位置是否到位。 → 將上部壓至正常工作位置。● 安全機制已激活。 → 將「開關旋鈕」切換至「關」後再啟動。
工作中機器突然不運轉。	<ul style="list-style-type: none">● 是否運轉時間過長溫度過高導致馬達過載保護裝置的啟動。 → 1. 關閉電源。 2. 休息30分鐘後再啟動，請勿持續不間斷的運轉10分鐘。● 是否攪拌食材過多導致馬達過載保護裝置的啟動。 → 1. 關閉電源。 2. 減少攪拌食材，請勿超過各食材允許的最大容量。 3. 開啟本產品。● 是否不小心按下「釋放鈕」導致上部上移，保護裝置啟動機器不運轉。 → 1. 將「開關旋鈕」切換至「關」。 2. 將上部移至定位。 3. 開啟本產品。
上部自動抬起。	<ul style="list-style-type: none">● 是否未完全按下上部直至確實鎖定。 → 安裝完成後用手輕抬上部確認是否確實鎖定。
食譜製作失敗。	<ul style="list-style-type: none">● 是否有參照配方、食材處理步驟進行。● 是否有放入禁止食材或尺寸過大、黏度過黏的食物。● 是否有正確的安裝附件。





規格

電源	110 V ~ 60 Hz
額定功率	500 W
轉速 (約)	最大轉速：220轉／分鐘
最大時間 (約)	10分鐘
尺寸 (寬 × 深 × 高) (約)	37 cm × 28 cm × 32.5 cm
重量 (約)	6.7 kg
電源線長度 (約)	0.9 m

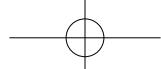
產品中有害物質的名稱及含量

單元	限用物質及其化學符號					
	鉛 (Pb)	汞 (Hg)	鎘 (Cd)	六價鉻 (Cr ⁶⁺)	多溴聯苯 (PBB)	多溴二苯醚 (PBDE)
塑膠部件	○	○	○	○	○	○
金屬配件	-	○	○	○	○	○
電源線、 內部配線	○	○	○	○	○	○
電路板部 件	-	○	○	○	○	○
馬達	○	○	○	○	○	○

備考1. 「超出0.1 wt %」及「超出0.01 wt %」係指限用物質之百分比含量超出百分比含量基準值。

備考2. 「○」係指該項限用物質之百分比含量未超出百分比含量基準值。

備考3. 「-」係指該項限用物質為排除項目。



★ 售後服務據點一覽表 ★

直屬服務站

站別	地 址	站別	地 址
宜蘭	宜蘭市校舍路 85 號	台中	台中市南屯區大墩路 280 號
花蓮	花蓮市國聯二路 153 號	豐原	台中市豐原區圓環東路 487 號
台東	台東市傳廣路 184 號	彰化	彰化市建國北路 208 號
基隆	基隆市安樂路 1 段 272 號	草屯	草屯鎮太平路 1 段 300 號
松山	台北市塔悠路 233 號	虎尾	虎尾鎮中正路 214 號
士林	台北市承德路 4 段 22 號	嘉義	嘉義市四維路 70 號
古亭	台北市三元街 229 號	新營	台南市新營區長榮路 1 段 339 號
金門	金門縣金城鎮伯玉路一段 80 巷 9 號	台南	臺南市福吉路 6 號
中和	新北市中和區建六路 57 號	澎湖	澎湖縣馬公市西文里 92 之 45 號
三重	新北市三重區永福街 37 號	高雄	高雄市鼓山區馬卡道路 322 號
桃園	桃園市國際路二段 629 號	岡山	高雄市岡山區中山南路 75 號
新竹	新竹市磐石里和平路 152 號	屏東	屏東市建國路 223 號
苗栗	苗栗市中正路 46 號		

**維修統一受理專線：市內電話 412-8222
行動電話 (02)412-8222**

顧客商談中心專線：0800-098800

網 址：panasonic.com.tw

VS31389

★注意事項★

服務站因遷移而變更地址或電話號碼時，恕不另行通知，請於每次要求服務時，先確認是否為敝公司直屬服務站，若有收取費用時，請索取敝公司服務站發票。

製造商：廈門建松電器有限公司
生產地區：中國
進口商：台灣松下電器股份有限公司
地址：新北市中和區員山路 579 號
電話：(02)2223-5121

Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co., Ltd.

© Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co., Ltd. 2017

中國印刷
發行年月：2017 年 9 月

MZ50B151
DL0917W0