

Panasonic

Operating Instructions

Food Processor (Household Use)

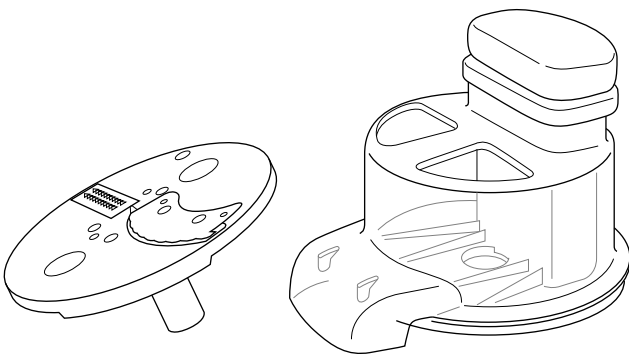
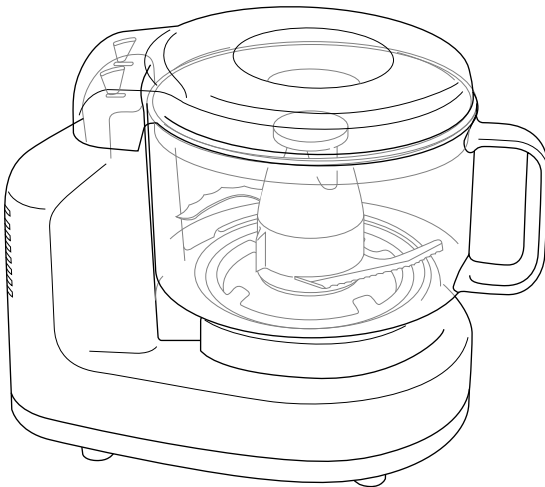
Petunjuk Pengoperasian

Prosesor Makanan (Penggunaan Dalam Rumah Tangga)

Model No. / No. Model : MK-K51P

TABLE OF CONTENTS/ DAFTAR ISI

Safety Precautions / Langkah Keamanan	2
Parts Identification / Identifikasi Komponen	7
How to Use the Knife Blade / Cara Menggunakan Mata Pisau	8
How to Use the Shredding and Slicing Blade / Cara Menggunakan Pisau Pencacah dan Pisau Pemotong Tipis	9
Preparation of Food / Persiapan Makanan	11
Cleaning Method / Cara Membersihkan	15
Circuit Breaker Protection / Proteksi Pemutus Arus Listrik	17
Specifications / Spesifikasi	18



- Thank you for purchasing this Panasonic product.
Terima kasih telah membeli produk Panasonic ini.
- Please read this Operating Instructions carefully in order to use these product correctly and safely.
Harap baca Petunjuk Pengoperasian ini dengan teliti untuk menggunakan produk ini dengan benar dan aman.
- Before using this product, **please give your special attention to the Safety Precautions (page 2-6).**
Sebelum menggunakan produk ini, **mohon perhatikan bagian Langkah Keamanan dengan cermat. (halaman 2-6).**
- This product is intended for household use only.
Produk ini ditujukan untuk penggunaan dalam rumah tangga saja.
- Please keep this Operating Instructions for future use.
Harap simpan Petunjuk Pengoperasian ini untuk digunakan di waktu mendatang.
- Panasonic will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.
Panasonic tidak akan bertanggung jawab jika perangkat ini digunakan secara tidak benar, atau jika petunjuk ini tidak dipatuhi.

Safety Precautions / Langkah Keamanan

Make sure to follow these instructions
Pastikan Anda mengikuti petunjuk berikut

In order to prevent accidents or injuries to the user, other people, and damage to property, please follow the instructions below.

- The following indications indicate the degree of damage caused by incorrect operation.

Untuk mencegah kecelakaan atau cedera pada pengguna, pada orang lain, dan kerusakan pada harta benda, ikuti petunjuk di bawah ini.

- Tanda-tanda berikut menandakan tingkat kerusakan yang disebabkan oleh pengoperasian yang tidak benar.



WARNING / PERINGATAN

Indicates serious injury or death.
Menandakan cedera serius atau kematian.



CAUTION / PERHATIAN

Indicates risk of injury or property damage.
Menandakan risiko cedera atau kerusakan harta benda.

- The symbols are classified and explained as follows.
Simbol dikategorikan dan dijelaskan sebagai berikut.



This symbol indicates prohibition.
Simbol ini berarti dilarang.



This symbol indicates requirement that must be followed.
Simbol ini berarti persyaratan yang harus diikuti.



WARNING / PERINGATAN

To prevent electric shock or fire caused by a short circuit, or burning, injury and smoke.

Untuk mencegah sengatan listrik atau kebakaran yang disebabkan oleh arus pendek, atau luka bakar, cedera dan asap.



- **Do not damage the Cord or the Plug.**
Jangan merusakkan Kabel atau Steker.
- **Do not use the appliance if the Cord or the Plug is damaged or the Plug is loosely connected to the outlet.**
 - If the Cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service center or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.**Jangan menggunakan perangkat jika Kabel atau Stekernya rusak atau jika pencolokan Steker di stopkontak longgar.**
 - Jika Kabel rusak, kabel harus diganti oleh pabrik, pusat servisnya atau orang yang memiliki kualifikasi serupa untuk menghindari bahaya.
- **Do not plug or unplug with wet hands.**
Jangan mencolokkan atau mencabut steker dengan tangan basah.
- **Do not exceed the outlet voltage or use an alternate current other than that specified on the appliance.**
 - Make sure the voltage supplied to the appliance is the same as your local supply.
 - Plugging other devices into the same outlet may cause over-heating.**Jangan melebihi tegangan listrik stopkontak atau menggunakan arus alternatif selain daripada yang disebutkan di perangkat.**
 - Pastikan tegangan listrik yang digunakan untuk perangkat sama dengan catu daya setempat.
 - Mencolokkan perangkat lain ke stopkontak yang sama dapat membuatnya menjadi terlalu panas.
- **Do not operate the appliance without the Bowl in place correctly.**
Jangan operasikan perangkat tanpa Mangkuk yang ditempatkan dengan benar.
- **Do not operate the appliance when the Cord is wound.**
Jangan operasikan perangkat saat Kabel tergulung.
- **Do not immerse the Main Unit in water or splash water on it.**
Jangan merendam Unit Utama di dalam air atau memercikkan air ke atasnya.
- **Do not dismantle, repair or modify the appliance.**
 - Please contact your service center for repairing.**Jangan membongkar, memperbaiki atau memodifikasi perangkat.**
 - Hubungi pusat servis Anda untuk reparasi.
- **Do not insert any objects in the vent or the gap.**
 - Especially metal objects such as pins or wires.**Jangan memasukkan benda apa pun ke dalam lubang ventilasi atau celah.**
 - Khususnya benda logam seperti jarum atau kawat.
- **Do not replace any parts of the appliance with non-genuine spare parts.**
Jangan mengganti komponen apa pun dalam perangkat dengan suku cadang yang tidak asli.
- **Never open the Bowl Cover or Bowl Lid when the Motor is operating.**
Jangan membuka Tutup Mangkuk atau Penutup Mangkuk saat Motor sedang beroperasi.
- **Do not use hot water (over 60 °C) to clean or place near a fire to dry the appliance.**
Jangan menggunakan air panas (lebih dari 60 °C) untuk membersihkan atau menempatkan perangkat di dekat api untuk mengeringkannya.
- **Do not place hot ingredients (over 60 °C) into the Bowl.**
Jangan menaruh bahan yang panas (lebih dari 60 °C) ke dalam Mangkuk.



WARNING / PERINGATAN



- Do not insert fingers or utensils such as spoon or fork into the Bowl during operating.
Jangan memasukkan jari atau peralatan seperti sendok atau garpu ke dalam Mangkuk selama pengoperasian.
- Do not expose the appliance to excessive moisture, temperature or direct sunlight.
Jangan memaparkan perangkat ke sinar matahari langsung, suhu, atau kelembapan yang berlebihan.
- Do not operate the appliance with excessive load. Follow the recommended ingredient amount for processing.
Jangan operasikan perangkat dengan beban yang berlebihan. Ikuti jumlah bahan yang direkomendasikan untuk diproses.
- Do not continue processing for too long. Recommended to operate the appliance according to the 'PREPARATION OF FOOD' (page 11).
Jangan melanjutkan pemrosesan dalam waktu yang terlalu lama. Sebaiknya operasikan perangkat menurut 'PERSIAPAN MAKANAN' (halaman 11).



- 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.
Perangkat ini tidak dimaksud untuk digunakan oleh orang-orang (termasuk anak-anak) yang memiliki kemampuan fisik, indra, atau mental yang berkurang, atau yang tidak memiliki pengalaman dan pengetahuan, kecuali mereka diawasi atau diberi petunjuk tentang penggunaan perangkat oleh orang yang bertanggung jawab atas keselamatan mereka. Anak-anak harus diawasi untuk memastikan mereka tidak bermain dengan perangkat.
- **Insert the Plug firmly.**
 - Otherwise it may cause electric shock and fire caused by the heat that may generate around the Plug.
Colokkan Steker dengan kuat.
 - Jika tidak, maka sengatan listrik dan kebakaran bisa terjadi karena panas yang mungkin dihasilkan di sekitar Steker.
- **Clean the Plug regularly.**
 - A soiled Plug may cause insufficient insulation due to moisture, and may cause fire.
Bersihkan Steker secara berkala.
 - Steker yang kotor dapat menyebabkan isolasi listrik yang tidak mencukupi karena adanya kelembapan, dan dapat mengakibatkan kebakaran.
- **When abnormal operation or breaking down occurs, discontinue the appliance operation immediately and unplug.**

Examples of abnormal operation or breaking down:

 - The Plug or the Cord becomes abnormally hot.
 - The Cord is damaged or there has been a power failure.
 - The Main Unit is deformed or abnormally hot.

→ Please unplug the appliance immediately and contact the service center for advice or a repair.
Saat pengoperasian yang tidak normal atau kerusakan terjadi, segera hentikan pengoperasian perangkat dan cabut steker.

Contoh pengoperasian yang tidak normal atau kerusakan perangkat:

 - Steker atau Kabel menjadi panas di luar batas normal.
 - Kabel rusak atau daya listrik mati.
 - Bentuk Unit Utama berubah atau menjadi panas di luar batas normal.

→ Segera cabut steker perangkat dan hubungi pusat servis untuk mendapatkan saran atau untuk diperbaiki.



WARNING / PERINGATAN



- **Be careful if hot liquid is poured into the Bowl as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.**
Hati-hati jika cairan panas dituangkan ke dalam Mangkuk karena dapat terlontar keluar dari peralatan akibat pengukusan secara tiba-tiba.
- **The Knife Blade has sharp edge. Hold its knob when handling it. Place the appliance in a safe place, beyond children's reach.**
Mata Pisau memiliki tepi yang tajam. Pegang kenopnya saat menanganinya. Tempatkan perangkat di tempat yang aman, jauh dari jangkauan anak-anak.



CAUTION / PERHATIAN

To prevent electric shock or fire caused by a short circuit, or current leakage, burning, injury and smoke.

Untuk mencegah sengatan listrik atau kebakaran yang disebabkan oleh arus pendek, atau kebocoran arus, luka bakar, cedera dan asap.



- **Do not leave the appliance unattended when it is in operation.**
 - When leaving the appliance unattended, turn the power OFF.**Jangan meninggalkan perangkat tanpa dijaga saat sedang beroperasi.**
 - Ketika meninggalkan perangkat tanpa dijaga, matikan perangkat.
- **Do not use the appliance in the following places:**
 - Any uneven surface, on non-heat resistant carpet, table cloth, etc.
 - In a location where there is a risk of the appliance being splashed with water, or near a heat source.**Jangan menggunakan perangkat di tempat-tempat berikut:**
 - Di permukaan yang tidak rata, di karpet yang tidak tahan panas, di atas taplak meja, dll.
 - Di lokasi di mana ada risiko perangkat terkena percikan air, atau di dekat sumber panas.
- **Do not process hard ingredients (Frozen food, dried food and hard meat or meat with bones) or viscous material.**
Jangan memproses bahan yang keras (Makanan beku, makanan kering, dan daging yang keras atau daging bertulang) atau materi yang kental.
- **Do not operate the appliance with a cracked Bowl.**
Jangan operasikan perangkat dengan Mangkuk yang retak.



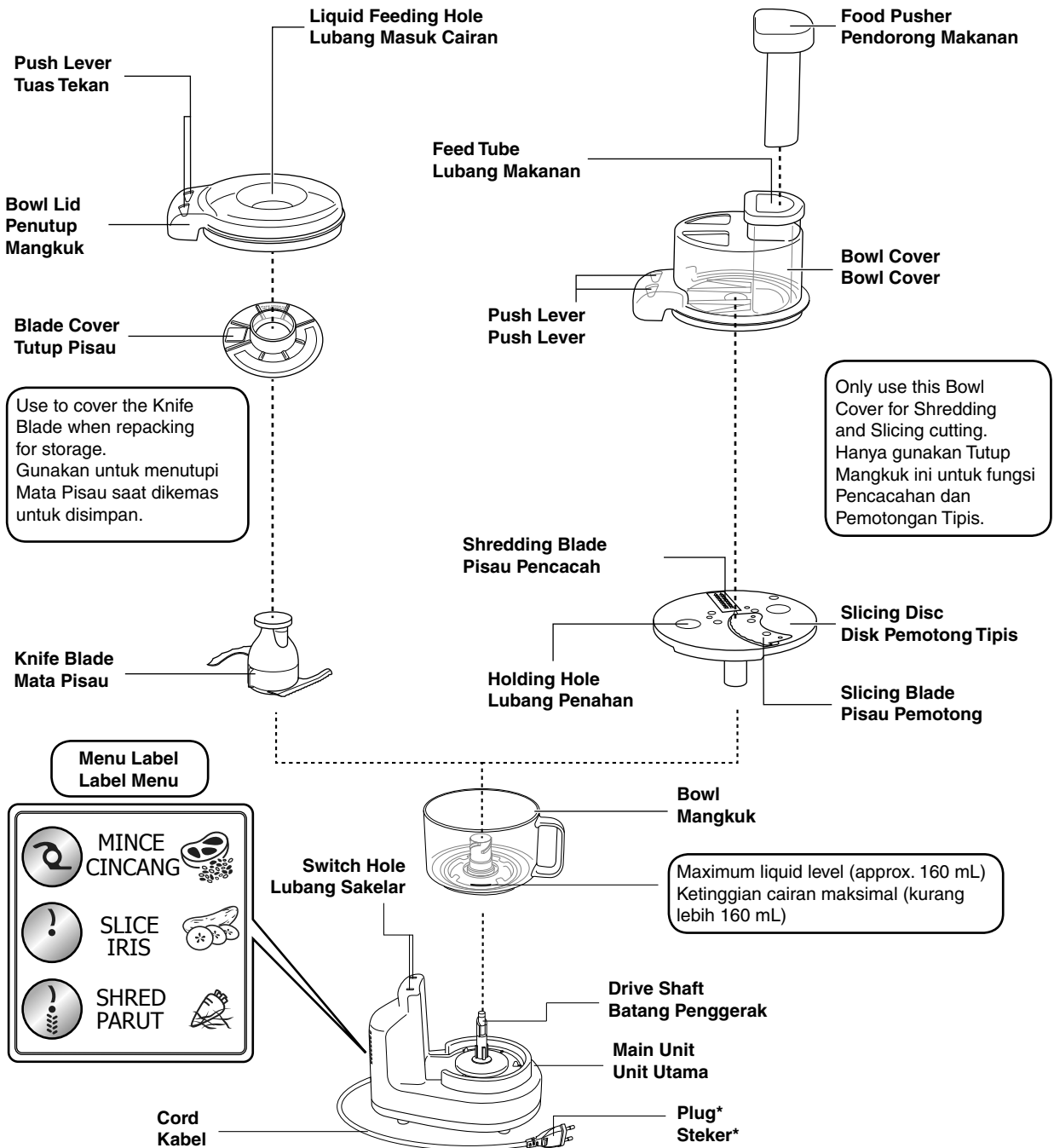
CAUTION / PERHATIAN



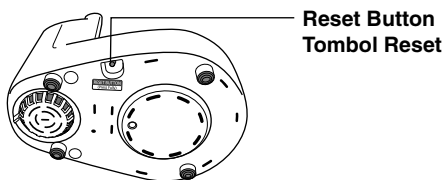
- **Remove the Bowl before lifting up the Main Unit from the table.**
Keluarkan Mangkuk sebelum mengangkat Unit Utama dari meja.
- **Make sure to hold the Plug when unplugging. Never pull on the Cord.**
Pastikan Anda memegang bagian Stekernya saat mencabutnya. Jangan menarik Kabelnya.
- **Unplug the appliance when not in use.**
Cabut steker perangkat bila tidak digunakan.
- **When carrying the appliance, be sure to hold the Main Unit with both hands. Do not carry it by holding only the Bowl.**
Ketika membawa perangkat, pastikan Anda memegang Unit Utama dengan kedua tangan.
- **Switch off the appliance and disconnect from the power supply before changing accessories or approaching parts that move in use.**
Matikan perangkat dan putus sambungan catu daya sebelum mengganti aksesori atau mendekati komponen yang bergerak saat sedang digunakan.
- **Care shall be taken when handling the sharp Knife Blades, emptying the Bowl and during cleaning.**
Kewaspadaan seharusnya diberikan ketika menangani Mata Pisau yang tajam, mengosongkan Mangkuk dan membersihkannya.
- **Operate the appliance on a clean, flat, hard and dry surface.**
Operasikan perangkat di permukaan yang bersih, datar, kukuh, dan kering.
- **Be aware of the maximum allowable Working Capacity for 1 cycle of processing.**
Perhatikan Kapasitas Pengoperasian maksimal yang diperbolehkan untuk 1 putaran pemrosesan.
- **Recommended to rest the appliance for at least 4 minutes after 2 minutes processing. For meat grinding, recommended to rest the appliance for at least 5 minutes before operating again.**
Sebaiknya istirahatkan perangkat selama minimal 4 menit setelah pemrosesan selama 2 menit. Untuk menggiling daging, sebaiknya istirahatkan perangkat selama minimal 5 menit sebelum mengoperasikannya lagi.

Parts Identification / Identifikasi Komponen

- Align with the Switch Hole to operate the appliance.
Sejajarkan dengan Lubang Sakelar untuk mengoperasikan perangkat.



* The shape of the Plug may vary according to regions or countries / Bentuk Steker bisa berbeda-beda menurut kawasan atau negaranya.



Note / Catatan:

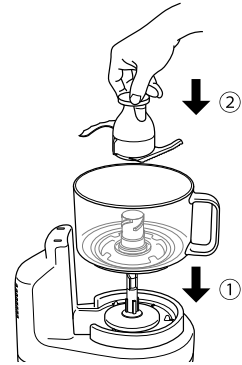
- Fully press the Reset Button when the appliance stopped during operation.
Tekan penuh Tombol Reset saat perangkat dihentikan di tengah pengoperasian.

How To Use the Knife Blade / Cara Menggunakan Mata Pisau

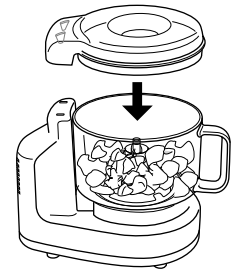
- 1
 - ① Put the Bowl on the Main Unit.
Taruh Mangkuk di Unit Utama.
 - ② Put the Knife Blade into the Bowl.
Taruh Mata Pisau ke dalam Mangkuk.

Note / Catatan:

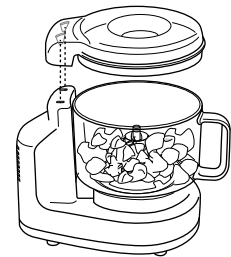
- Remove the Blade Cover when the appliance is in use.
Lepaskan Tutup Pisau saat perangkat sedang digunakan.



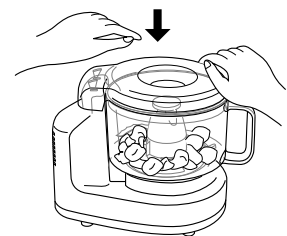
- 2
 - ① Put the ingredients into the Bowl (follow the maximum allowable Working Capacity).
 - ② Place the Bowl Lid
 - ① Masukkan bahan ke dalam Mangkuk (follow the maximum allowable Working Capacity).
 - ② Tempatkan Penutup Mangkuk



- 3
 - Insert the Plug into the socket and align the Push Lever with Switch Hole on the Main Unit.
Masukkan Steker ke dalam soket dan sejajarkan Tuas Tekan dengan Lubang Sakelar di Unit Utama.



- 4
 - Press the Bowl Lid and hold the appliance using both hands (until finish processing).
Tekan Penutup Mangkuk dan pegang perangkat dengan kedua tangan (sampai pemrosesan selesai).



- 5
 - Switch off and unplug after use.
Matikan dan cabut steker setelah digunakan.

NOTE / CATATAN

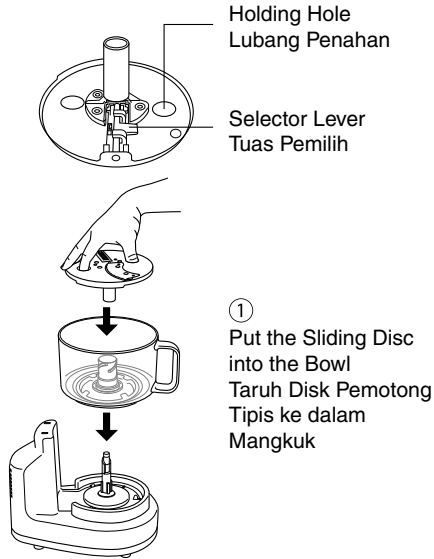
- Do not push the Switch Hole using stick or other tools.
Jangan menekan Lubang Sakelar menggunakan tongkat atau alat lainnya.

How to Use the Shredding and Slicing Blade / Cara Menggunakan Pisau Pencacah dan Pisau Pemotong Tapis

Selecting Shredding or Slicing Blade Memilih Pisau Pencacah atau Pisau Pemotong Tapis

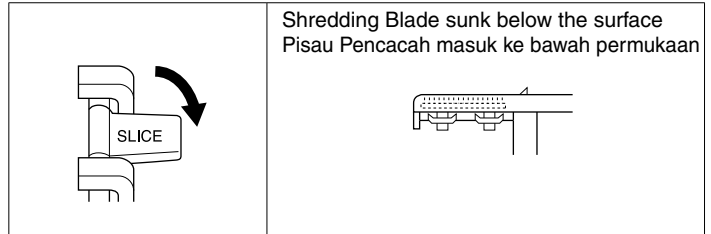
Selecting Slicing Blade Memilih Pisau Pemotong Tapis

- 1** Flip the Slicing Disc
Balik Disk Pemotong Tapis



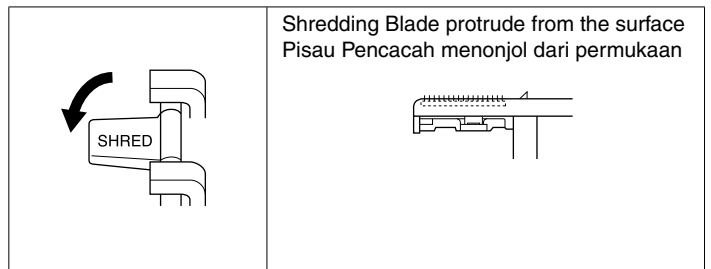
- ② Put the Bowl on the Main Unit
Taruh Mangkuk di Unit Utama.

Turn the Selector Lever to the right until the "SLICE" word can be seen.
Putar Tuas Pemilih ke kanan sampai kata "SLICE" terlihat.

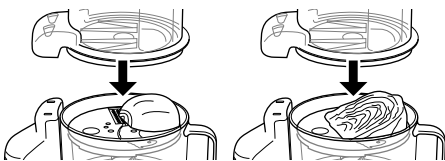


Selecting Shredding Blade Memilih Pisau Pemotong Tapis

Turn the Selector Lever to left until the "SHRED" word can be seen.
Putar Tuas Pemilih ke kiri sampai kata "SHRED" terlihat.



2 A- For Big-sized Ingredients / Untuk Bahan Berukuran Besar



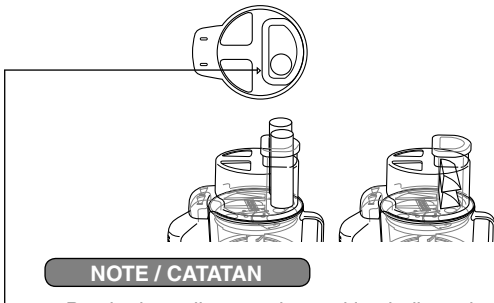
- ① Put the ingredients such as onion, potato, cabbage etc on top, outer perimeter of the Slicing Disc.
- ② Place the Bowl Cover.
- ① Taruh bahan-bahan seperti bawang bombai, kentang, kubis, dll. di perimeter luar atas Disk Pemotong Tapis.
- ② Pasang Tutup Mangkuk.

NOTE / CATATAN

- It is recommended not to put the ingredients at the center of Slicing Disc as it will affect the cutting performance.
Sebaiknya jangan menaruh bahan-bahan di bagian tengah Disk Pemotong Tapis karena akan memengaruhi kinerja pemotongannya.
- Cut the ingredients into the recommended size (page 11-14)
Potong bahan menurut ukuran yang disarankan (halaman 11-14)

How to Use the Shredding and Slicing Blade (Continued) / Cara Menggunakan Pisau Pencacah dan Pisau Pemotong Tipis (Lanjutan)

B- For Small-sized Ingredients / Untuk Bahan Berukuran Kecil



- ① Place the Bowl Cover.
- ② Put the ingredients such as cucumber, carrot etc through the Feed Tube of the Bowl Cover.
- ① Pasang Tutup Mangkuk.
- ② Taruh bahan-bahan seperti mentimun, wortel, dll. melalui Lubang Makanan di Tutup Mangkuk.

- Put the ingredients at the position indicated with an arrow '▷' on the Bowl Cover.
Taruh bahan-bahan di posisi yang ditandai dengan anak panah '▷' di Tutup Mangkuk.
Cut the ingredients into the recommended size (page 11-14)
Potong bahan menurut ukuran yang disarankan (halaman 11-14)

- 3** • Insert the Plug into the socket and align the Push Lever with Switch Hole on the Main Unit.
Masukkan Steker ke dalam soket dan sejajarkan Tuas Tekan dengan Lubang Sakelar di Unit Utama.

- 4** For Cutting Type 2A / Untuk Pemotongan Tipe 2A
- Insert the Food Pusher into the Feed Tube of the Bowl Cover and push the Bowl Cover downwards using both hands.
Masukkan Pendorong Makanan ke dalam Lubang Makanan di Tutup Mangkuk dan tekan Tutup Mangkuk ke bawah menggunakan kedua tangan.

For Cutting Type 2B / Untuk Pemotongan Tipe 2B

- Press the Food Pusher into the Feed Tube of Bowl Cover and press downwards throughout the cutting process.
Tekan Pendorong Makanan ke dalam Lubang Makanan di Tutup Mangkuk dan tekan ke bawah selama proses pemotongan.



- 5** • Switch off and unplug after use.
Matikan dan cabut steker setelah digunakan.

NOTE / CATATAN

- Do not process hard, viscous and frozen ingredients.
Jangan memproses bahan yang keras, kental, dan beku.

PROHIBITED INGREDIENTS / BAHAN YANG DILARANG

Hard Ingredients / Bahan keras

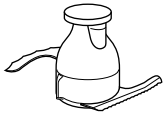
- Frozen food, ice cube, keju yang keras, dll.
Makanan beku, balok es, hard cheese etc

Viscous Ingredients / Bahan kental

- Yam, aloe vera, sweet potato etc
Ubi rambat, lidah buaya, ubi, dll.

Preparation of Food / Persiapan Makanan

Ingredient Preparations for Knife Blade / Persiapan Bahan untuk Mata Pisau



Knife Blade
Mata Pisau

The Knife Blade is used for mincing, crumbing, grinding, chopping, kneading, blending, pureeing and liquidizing purposes. Always place the Knife Blade in the Bowl before adding ingredients. Mata Pisau digunakan untuk mencincang, meremukkan, menggiling, merajang, meremas, mencampur, menghaluskan, dan mencairkan. Selalu tempatkan Mata Pisau di dalam Mangkuk sebelum menambahkan bahan.

	Ingredients Bahan	Max single use Satu penggunaan maksimal	Recommended Time Waktu yang Disarankan		Preparation Method Cara Persiapan
Mince Cincang	Meat Daging	300 g 300 g	15-20 sec 15-20 detik		Remove skin and bones. Cut into cubes of 2-3 cm in size. Buang kulit dan tulang. Potong menjadi bentuk kotak ukuran 2-3 cm.
	Chicken Ayam	300 g 300 g	5-10 sec 5-10 detik		
	Fish Ikan	300 g 300 g	3-5 sec 3-5 detik		
Crumb Remuk	Slice of bread Irisan roti	200 g 200 g	10-15 sec 10-15 detik		Cut soft bread into 6 to 8 pieces. Potong roti yang empuk menjadi 6 hingga 8 irisan.
Grind Giling	Peanut Kacang	300 g 300 g	10-15 sec 10-15 detik		Roast and remove skin. Panggang dan buang kulit.
Chop Rajang	Onion Bawang Bombal	300 g 300 g	5-10 sec (Paste formed after 45 sec) 5-10 detik (Adonan terbentuk setelah 45 detik)		Remove skin and cut into cubes of 2-3 cm in size. Buang kulit dan potong menjadi bentuk kotak ukuran 2-3 cm
	Young Ginger Jahe Muda	300 g 300 g	5-10 sec (Paste formed after 3 min) 5-10 detik (Adonan terbentuk setelah 3 menit)		Remove skin and cut into cubes of 2-3 cm in size. Buang kulit dan potong menjadi bentuk kotak ukuran 2-3 cm
	Garlic Bawang Putih	300 g 300 g	5-10 sec (Paste formed after 50 sec) 5-10 detik (Adonan terbentuk setelah 50 detik)		Remove skin. Buang kulit.
	Chilli Cabai	300 g 300 g	10-15 sec 10-15 detik		Slice into portions of 2-3 cm in size. Iris menjadi bagian kecil ukuran 2-3 cm.
Knead Remas	Flour Tepung	200 g 200 g	20-25 sec 20-25 detik		It is recommended to pour in 100 mL of water first and then add the remaining 20 mL gradually through the Liquid Feeding Hole to form a dough with the right consistency. Sebaiknya tuang 100 mL air terlebih dulu, lalu pelan-pelan tambahkan 20 mL yang tersisa melalui Lubang Masuk Cairan untuk membentuk adonan dengan kekentalan yang tepat.
	Water Air	120 mL 120 mL	20-25 sec 20-25 detik		
Blend Campur	Dry chilli Cabai Kering	50 g 50 g	50-60 sec 50-60 detik		Remove seeds and soak in hot water, put in the Bowl and add water up to the max level (approx. 160 mL). Buang biji dan rendam di dalam air panas, taruh ke dalam Mangkuk dan tambahkan air hingga ketinggian maksimal (kurang lebih 160 mL).
Puree Haluskan	Tomato Tomat	300 g 300 g	10-15 sec 10-15 detik		Remove skin and cut into cubes of 2-3 cm in size. Buang kulit dan potong menjadi bentuk kotak ukuran 2-3 cm.
Liquidize Cairkan	Broccoli Brokoli	150 g 150 g	15-20 sec 15-20 detik		Boil until it becomes soft. Rebus hingga menjadi lunak.

Preparation of Food (Continued) / Persiapan Makanan (Lanjutan)

PROHIBITED INGREDIENTS / BAHAN YANG DILARANG

Dry or hard beans (coffee bean, etc)
 Hard ingredients (brawn, etc)
 Viscous ingredients (yam, etc)
 Frozen food
 Ice

Biji-bijian yang kering atau keras (biji kopi, dll.)
 Bahan keras (daging yang diacar, dll.)
 Bahan kental (ketela, dll.)
 Makanan beku
 Es

Ingredient Preparation for Slicing and Shredding Blade / Persiapan Bahan untuk Pisau Pemotong Tipis dan Pisau Pencacah

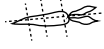
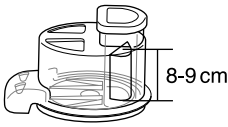
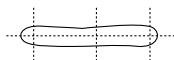
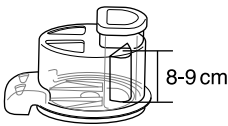
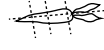

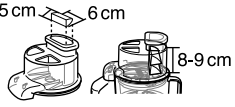


Slicing and Shredding Blades
 Pisau Pemotong Tipis
 dan Pisau Pencacah

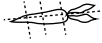
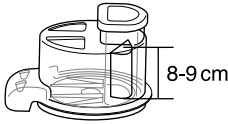
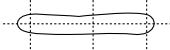
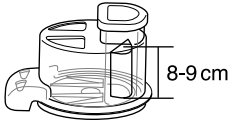
Slicing and Shredding Blades are used for slicing and shredding vegetables, fruits, etc. Operate Food Processor and at the same time, press the food down with moderate force.

Pisau Pemotongan Tipis dan Pisau Pencacah digunakan untuk memotong tipis dan mencacah sayuran, buah, dll. Operasikan Prosesor Makanan dan pada saat yang sama, tekan makanan ke bawah dengan tenaga sedang.

	Ingredients Bahan	Feed Tube / Lubang Makanan	
		Max single use/cycle Satu penggunaan maksimal/putaran	Preparation Method Cara Persiapan
Slicing Memotong Tipis	Bowl Cover Bowl Cover	Cabbage Kubis 150 g 150 g	 Medium sized Cabbage Kubis ukuran sedang Cut cabbage into 8 portions and put it on top of the Slicing Disc as shown on the left. Cut cabbage into 8 portions and put it on top of the Slicing Disc as shown on the left.
	Onion Bawang Bombal 100 g 100 g		 Medium sized Onion Bawang bombai ukuran sedang Remove both ends and slice the onion into half. Then put it on top of the Slicing Disc as shown on the left. Remove both ends and slice the onion into half. Then put it on top of the Slicing Disc as shown on the left.
Feed Tube Lubang Makanan	Carrot Wortel 130 g 130 g	 Medium sized Carrot Wortel ukuran sedang Remove both ends and cut carrot into quarter as shown on the left. Then cut into 2.5 cm x 6 cm in size. Insert the carrot cuts into the Feed Tube as shown on the left. Max recommended height is 8-9 cm. Buang kedua ujungnya dan potong wortel menjadi empat seperti yang diperlihatkan di sebelah kiri. Lalu potong menjadi bagian dengan ukuran 2.5 cm x 6 cm. Masukkan wortel yang telah dipotong ke dalam Lubang Makanan seperti yang diperlihatkan di sebelah kiri. Tinggi maksimal yang disarankan adalah 8-9 cm. Remove edges as shown above to ease filling process. Buang bagian tepinya seperti yang diperlihatkan di atas untuk memudahkan proses pengisian. 2.5 cm x 6 cm 8-9 cm	

		Ingredients Bahan	Feed Tube / Lubang Makanan	
			Max single use/cycle Satu penggunaan maksimal/putaran	Preparation Method Cara Persiapan
Slicing Memotong Tipis	Feed Tube Lubang Makanan	Carrot Wortel	60 g 60 g	 <p>Medium sized Carrot Wortel ukuran sedang</p>  <p>Remove both ends and cut carrot into quarter as shown on the left. Then take one portion and insert into the Feed Tube as shown on the left. Max recommended height is 8-9 cm.</p> <p>Buang kedua ujungnya dan potong wortel menjadi empat seperti yang diperlihatkan di sebelah kiri. Lalu, ambil satu bagian dan masukkan ke dalam Lubang Makanan seperti yang diperlihatkan di sebelah kiri. Tinggi maksimal yang disarankan adalah 8-9 cm.</p>
		Cucumber Mentimun	60 g 60 g	 <p>Medium sized Cucumber Mentimun ukuran sedang</p>  <p>Remove both ends and cut cucumber into quarter as shown on the left. Then take one portion and insert into the Feed Tube as shown on the left. Max recommended height is 8-9 cm.</p> <p>Buang kedua ujungnya dan potong mentimun menjadi empat seperti yang diperlihatkan di sebelah kiri. Lalu, ambil satu bagian dan masukkan ke dalam Lubang Makanan seperti yang diperlihatkan di sebelah kiri. Tinggi maksimal yang disarankan adalah 8-9 cm.</p>
Shredding Mencacah	Feed Tube Lubang Makanan	Carrot Wortel	130 g 130 g	 <p>Medium sized Carrot Wortel ukuran sedang</p>  <p>Remove edges as shown above to ease filling process.</p> <p>Buang bagian tepinya seperti yang diperlihatkan di atas untuk memudahkan proses pengisian.</p>  <p>Remove both ends and cut carrot into quarter as shown on the left. Then cut into 2.5 cm x 6 cm in size. Insert the carrot cuts into the Feed Tube as shown on the left. Max recommended height is 8-9 cm.</p> <p>Buang kedua ujungnya dan potong wortel menjadi empat seperti yang diperlihatkan di sebelah kiri. Lalu potong menjadi bagian dengan ukuran 2.5 cm x 6 cm. Masukkan wortel yang telah dipotong ke dalam Lubang Makanan seperti yang diperlihatkan di sebelah kiri. Tinggi maksimal yang disarankan adalah 8-9 cm.</p>

Preparation of Food (Continued) / Persiapan Makanan (Lanjutan)

		Ingredients Bahan	Feed Tube / Lubang Makanan	
			Max single use/cycle Satu penggunaan maksimal/putaran	Preparation Method Cara Persiapan
Shredding Mencacah	Feed Tube Lubang Makanan	Carrot Wortel	60 g 60 g	 <p>Medium sized Carrot Wortel ukuran sedang</p>  <p>Remove both ends and cut carrot into quarter as shown on the left. Then take one portion and insert into the Feed Tube as shown on the left. Max recommended height is 8-9 cm.</p> <p>Buang kedua ujungnya dan potong wortel menjadi empat seperti yang diperlihatkan di sebelah kiri. Lalu, ambil satu bagian dan masukkan ke dalam Lubang Makanan seperti yang diperlihatkan di sebelah kiri. Tinggi maksimal yang disarankan adalah 8-9 cm.</p>
		Cucumber Mentimun	60 g 60 g	 <p>Medium sized Cucumber Mentimun ukuran sedang</p>  <p>Remove both ends and cut cucumber into quarter as shown on the left. Then take one portion and insert into the Feed Tube as shown on the left. Max recommended height is 8-9 cm.</p> <p>Buang kedua ujungnya dan potong mentimun menjadi empat seperti yang diperlihatkan di sebelah kiri. Lalu, ambil satu bagian dan masukkan ke dalam Lubang Makanan seperti yang diperlihatkan di sebelah kiri. Tinggi maksimal yang disarankan adalah 8-9 cm.</p>

PROHIBITED INGREDIENTS / BAHAN YANG DILARANG

Hard ingredients (preserved meat, cheese, etc.)
 Viscous ingredients (okra, etc)
 Frozen ingredients
 Ice


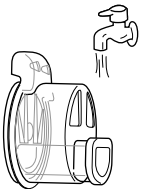
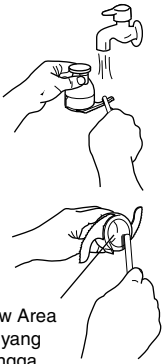
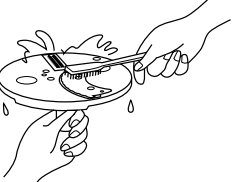
Bahan keras (daging yang diawetkan, keju, dll.)
 Bahan kental (okra, dll.)
 Bahan beku
 Es

Cleaning Method / Cara Membersihkan

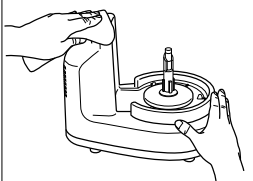


Unplug before cleaning the appliance. It is best to clean the appliance soon after usage.

Use detergent (such as soap) if necessary.

Cabut steker sebelum membersihkan perangkat. Sebaiknya bersihkan perangkat setelah digunakan. Gunakan detergen (seperti sabun), jika perlu.

	Cleaning Method Cara Membersihkan	NOTE / CATATAN
	<ul style="list-style-type: none"> • Clean the Bowl and the Bowl Cover with water, wipe dry. Bersihkan Mangkuk dan Tutup Mangkuk dengan air, lalu seka hingga kering. 	<ul style="list-style-type: none"> • Do not use nylon brush or polishing powder. Bowl must not be washed in a Dish Washer. Jangan menggunakan sikat nilon atau bubuk poles. Mangkuk tidak boleh dicuci di dalam Mesin Pencuci Piring.
	<ul style="list-style-type: none"> • Wash the inner portion of the Bowl Cover under running water. Cuci bagian dalam Tutup Mangkuk di bawah air yang mengalir. 	
 <p data-bbox="74 1315 179 1379">Hollow Area Area yang Berongga</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Wash the Knife Blade under running water, and clean carefully with a brush. Cuci Mata Pisau di bawah air yang mengalir, dan bersihkan dengan hati-hati menggunakan sikat. <p data-bbox="316 1224 581 1257">NOTE / CATATAN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Brush is not provided. Sikat tidak disediakan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Handle the Knife Blade with special care. Be careful not to hit the Knife Blade against hard objects. Tangani Mata Pisau dengan sangat hati-hati. Berhati-hatilah agar Mata Pisau tidak terkena benda yang keras. • Do not clean the Knife Blade with abrasive or harsh cleaners. Jangan membersihkan Mata Pisau dengan pembersih yang kasar atau keras.
	<ul style="list-style-type: none"> • Wash the Slicing Disc under running water and clean carefully with a brush. Cuci Disk Pemotong Tipis di bawah air yang mengalir dan bersihkan dengan hati-hati menggunakan sikat. <p data-bbox="316 1657 581 1690">NOTE / CATATAN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Brush is not provided. Sikat tidak disediakan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Do not clean the Knife Blade with abrasive or harsh cleaners. Jangan membersihkan Mata Pisau dengan pembersih yang kasar atau keras.

Cleaning Method (Continued) / Cara Membersihkan (Lanjutan)

	<ul style="list-style-type: none">• Wipe off dirt sticking to the Main Unit with a piece of damp cloth. Seka kotoran yang menempel di Unit Utama dengan kain yang sedikit basah.	<ul style="list-style-type: none">• Do not wash the Main Unit with water. The usage of Thinner, Benzene, metallic Brush or polishing powder is prohibited. Jangan mencuci Unit Utama dengan air. Dilarang menggunakan Zat Pengencer, Benzena, Sikat metalik atau bubuk poles.
		<ul style="list-style-type: none">• Do not use nylon-typed sponge, benzene, thinner, etc for cleaning purposes. Jangan menggunakan spons jenis nilon, benzena, zat pengencer, dll. untuk membersihkan.
		<ul style="list-style-type: none">• Do not use Dish Washer for cleaning purposes. Jangan menggunakan Mesin Pencuci Piring untuk membersihkan.

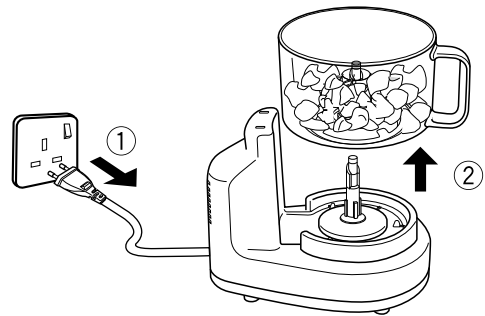
Circuit Breaker Protection / Proteksi Pemutus Arus Listrik

Note / Catatan:

- This appliance is equipped with Circuit Breaker Protection.
Perangkat ini dilengkapi dengan Perlindungan Pemutus Arus.
- Circuit Breaker Protection automatically stops the Motor due to overloading.
Perlindungan Pemutus Arus otomatis menghentikan Motor jika kelebihan beban.
- If the Circuit Breaker activates, please follow the instructions as below:
Jika Pemutus Arus diaktifkan, ikuti petunjuk di bawah ini:

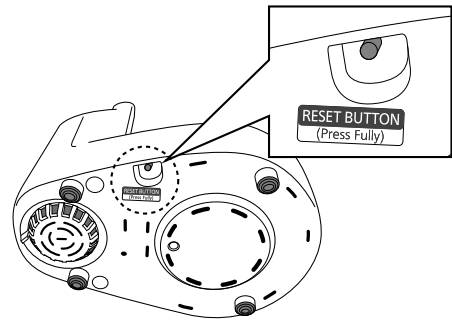
1

- ① Switch off the power supply and unplug.
Matikan catu daya dan cabut steker.
- ② Remove the Bowl from the appliance.
Keluarkan Mangkuk dari perangkat.



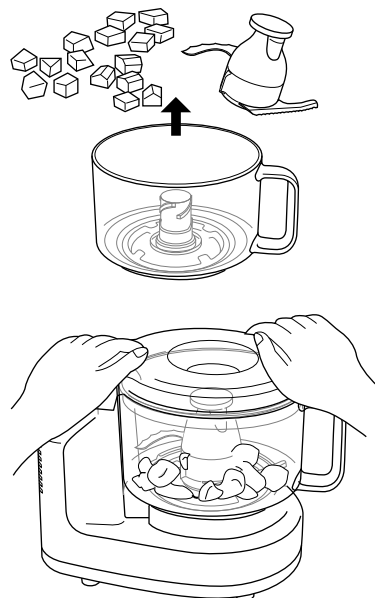
2

- Press the Reset Button [**RESET BUTTON**] at the bottom of the Main Unit.
Tekan tombol Reset [**RESET BUTTON**] di bagian bawah Unit Utama.



3

- Reduce the ingredient capacity by half, and continue the operation. If the Circuit Breaker is still activated, repeat step 1 - 2.
Kurangi kapasitas bahan hingga setengahnya, dan lanjutkan pengoperasian. Jika Pemutus Arus masih diaktifkan, ulangi langkah 1 - 2.



Specifications / Spesifikasi

	Penggunaan Mata Pisau	Penggunaan Disk Pemetong Tipis
Power Supply	AC 220-240 V , 50-60 Hz	
Power Consumption	260-300 W	
Operating Time	Refer to 'Preparation of Food' (page 11-14)	
Switch	OFF / ON	
Working Capacity	300 g (solid)	160 mL (liquid)
Dimension (Approx.) (W x D x H)	154 mm x 225 mm x 195 mm	154 mm x 225 mm x 298 mm
Mass (Approx.)	2.6 kg	2.9 kg
Accessories	Knife Blade	Slicing Blade, Shredding Blade

	Penggunaan Mata Pisau	Penggunaan Disk Pemetong Tipis
Catu Daya	AC 220-240 V , 50-60 Hz	
Konsumsi Daya Listrik	260-300 W	
Waktu operasi	Lihat 'Persiapan Makanan' (halaman 11-14)	
Sakelar	OFF / ON	
Kapasitas Pengoperasian	300 g (padat)	160 mL (cair)
Dimensi (Kurang Lebih) (P x L x T)	154 mm x 225 mm x 195 mm	154 mm x 225 mm x 298 mm
Berat (Kurang Lebih)	2.6 kg	2.9 kg
Aksesori	Mata Pisau	Pisau Pemetong, Pisau Pencacah

Memo

Produsen:

Panasonic Manufacturing Malaysia Berhad (6100-K)

No.3, Jalan Sesiku 15/2, Shah Alam Industrial Site,
40200 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan, Malaysia.

<http://www.panasonic.com>

Diimpur oleh:

PT Panasonic Gobel Indonesia

Jl. Dewi Sartika No. 14 (Cawang II),

Jakarta 13630, Indonesia

Telp. (021) 8090108

Negara Pembuat Malaysia

Panasonic Manufacturing Malaysia Berhad

No. 3, Jalan Sesiku 15/2, Section 15, Shah Alam Industrial Site,
40200 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan, Malaysia.

<http://www.panasonic.com>

