

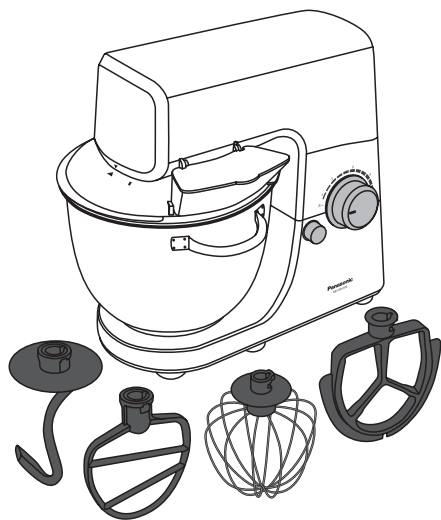
# Panasonic®

## 使用说明书

食物混合器（家庭用）

型号 **MK-KM100**

国家标准：  
GB 4706.1-2005  
GB 4706.30-2008  
企业标准：  
Q/XMJS 026-2017



目录	页码
安全注意事项	2
重要信息	4
各部件名称及操作说明	5
准备	6
使用时的注意事项	8
使用方法	9
菜单	10
清洁方法	13
故障诊断	14
规格	15

非常感谢您购买 Panasonic 的产品。

- 本产品只限于家庭使用。
- 请仔细阅读本使用说明书，以确保正确安全使用本产品。
- 使用前**请务必仔细阅读“安全注意事项”及“重要信息”（第2～4页）**。
- 保修证请与本使用说明书一起妥善保管以备将来之用。
- 如果对本产品操作不当或未能遵循相关说明，Panasonic 将不承担任何责任。

**保修证另附**

# 安全注意事项

请务必遵守

为了避免危害使用者以及给他人造成财产损失，特此说明下列务必遵守的事项。

■ 因错误操作产生的危害以及损失的程度，予以区分说明。



**警告：** 表示有可能导致重伤或死亡的潜在危险。



**注意：** 表示有可能导致轻伤或财产损失的潜在危险。

■ 针对务必需要遵守的事项，用以下符号予以区分说明。



表示必须禁止的事项。



表示必须执行的事项。



## 警告

为了避免出现触电、短路引起的火灾、烧伤、烫伤或受伤的危险。



● 绝对不可自行拆解、修理或改装本产品。

→ 有关维修事宜，请与经销商或客户咨询服务中心联系。

● 请勿损坏电源线或电源插头。

严格禁止以下行为：

损伤、加工或将其放置在加热元件附近，强行弯曲、扭转、拉扯、从尖锐边沿拉过电源线，在电源线上放置重物，捆扎电源线以及使用电源线提拉本产品。

● 电源线或电源插头受损或插入插座松动时，切勿使用本产品。

→ 如果电源线损坏，为了避免危险，必须由制造商、维修部或类似部门的专业人员更换。

● 请勿用潮湿的手插拔电源插头。

● 请勿将本产品、电源线和电源插头浸泡在水里（任何液体）或对其喷水。

● 请勿让电源线悬挂在桌子或工作台边缘，或使其触碰到高温表面。

● 切勿让婴儿或儿童玩耍包装材料。

● 请勿在未安装搅拌容器的时候启动本产品。

● 使用时必须安装搅拌容器盖。

● 按下上部时，需注意，以免被夹伤。





## 警告

为了避免出现触电、短路引起的火灾、烧伤、烫伤或受伤的危险。



- 本产品不打算由儿童或有体力、感官或精神缺陷的人或缺乏经验知识的人使用,除非有负责他们安全的人对他们进行与本产品使用有关的监督和指导。应照看好儿童,确保他们不玩耍本产品。
- 请务必确保婴儿和儿童远离本产品及其电源线。
- 若本产品发生运作异常时,请立即停止使用本产品,并拔出电源插头。  
异常或故障事例
  - 电源插头和电源线异常发热。
  - 电源线破损、无法通电。
  - 机身变形、有明显损坏或异常发热。
  - 飘出异味。
  - 使用期间发出异常声响。
  - 出现其它异常或故障。→ 请立即拔掉电源插头,并与客户咨询服务中心联系进行检查、维修。
- 确保本产品的标签上指示的电压与当地电源电压一致。还应避免在同一电源插座中插入其它设备,以免电路过热。但如果连接多个电源插头,应确保总功率不超过电源插座的额定功率。
- 电源插头须完全插入插座内。
- 请定期清除电源插头上的灰尘。  
→ 拔下电源插头,并用干布进行擦拭。



## 注意

为了避免出现触电、火灾、冒烟、烧伤、烫伤、受伤或财产损失的危险。



- 本产品使用过程中切勿离开。
- 请勿在下列场所使用本产品。
  - 不平坦的表面、地毯上面、非防水表面或铺有桌布等场所。
  - 可能会被溅到水的地方或热源附近。
  - 靠近水槽等任何开放式水源的附近。
  - 靠近墙壁或家具。
- 请勿在本产品上放置任何物品或在本产品底部 / 缝隙里塞入任何物品。

# 安全注意事项

请务必遵守

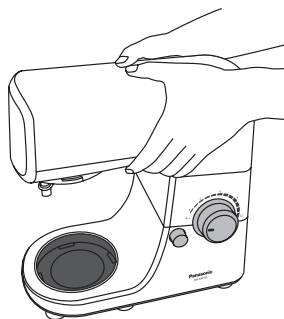
## ⚠ 注意

为了避免出现触电、火灾、冒烟、烧伤、烫伤、受伤或财产损失的危险。

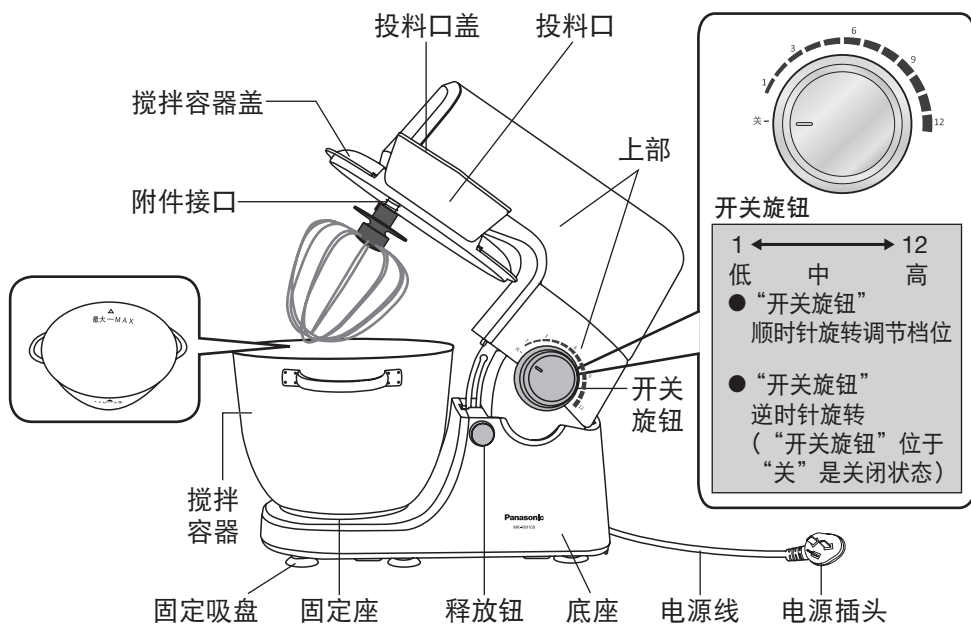
- 请勿在使用时让手、衣服或其他器具接触揉面钩、搅拌桨、打蛋器和黄油浆等操作附件。
  - 请勿搅拌热的食材，若要搅拌热的食材，请确保其温度降到人体温度。
  - 请勿将高温（超过60℃）的液体放入搅拌容器内。
  - 请勿使用超过60℃的热水清洗或高温进行烘干。
  - 请勿在附件尚未组装到位的情况下启动。
- 不使用本产品时，安装、拆卸、移动和清洁前务必确保已关闭本产品电源开关并从电源插座中拔出电源插头，再次使用前必须把本产品擦干。
  - 使用本产品时请确保附件清洁干净并正确安装。
  - 使用时，请小心不要踩踏电源线或被其绊倒。
  - 务必以握拿电源插头的方式拔出电源插头。禁止用力拉扯电源线。
  - 更换附件或接近使用运转的附件之前，请务必关闭电源开关并拔出电源插头。
  - 请将本产品放置在平稳、干燥、干净、平坦、耐热的桌面上。

## 重要信息

- 切勿将搅拌容器置于任何热源上或放入微波炉中。
- 切勿在室外使用本产品。
- 移动本产品时，须确保本产品在未使用状态，且上部压下固定，双手握住上部（如右图）位置，左右晃动来移动。
- 请勿使本产品和附件摔落，以避免损坏本产品和附件。
- 请勿将电源线缠绕在机身外壳上。
- 当食物混合器已经安装在底台上时，请勿移动。
- 请勿在未加食材的情况下启动本产品，以免造成产品损伤。
- 请勿长时间持续不间断的操作，连续操作时，请务必遵守运转10分钟休息30分钟，以免长时间使用造成产品损坏。
- 每次使用之后请务必清洁本产品。



# 各部件名称及操作说明



## 附件



揉面钩  
●揉面团



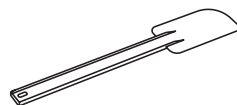
搅拌桨  
●搅拌馅料或  
蛋糕面糊等



打蛋器  
●打发蛋清、  
淡奶油



黄油桨  
●打发黄油



刮刀  
●整形

## 使用之前

首次使用或一段时间内未曾使用时，请先取下包装材料，然后按照下列步骤清洁本产品。

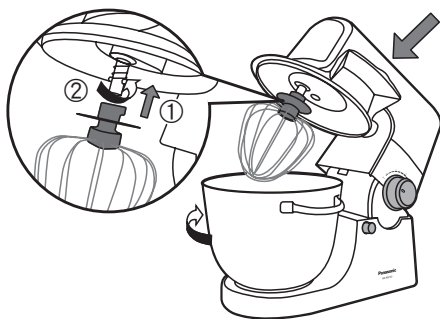
- 1 清洁所有可拆卸附件。（第13页）
- 2 安装附件之前，确保插头没有插上电源，“开关旋钮”位于“关”。
- 3 根据需求安装合适的附件，并把它装到附件接口上。
- 4 插上电源插头，然后打开电源开关。

# 准备

安装与拆卸

## 安装

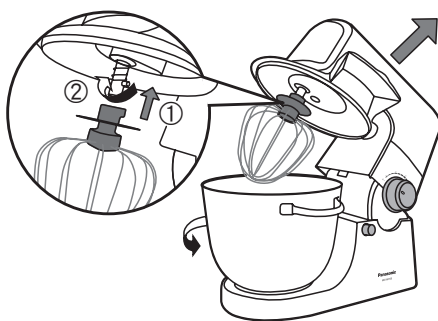
- 1** 确保本产品插头已从电源插座拔出，且“开关旋钮”位于“关”。
- 2** 按下“释放钮”，上部会自动释放，用手轻轻地向后抬起并锁定在抬头位置。
  - 取下搅拌容器清洗干净。
  - 把需要搅拌的食材放入搅拌容器内。
- 3** 将搅拌容器盖安装到上部。
  - 1) 将搅拌容器盖上的■与食物混合器上部的▼对准。
  - 2) 双手握住搅拌容器盖两边顺时针旋转至搅拌容器盖上的▲与上部的▼对准，将其安装到位。
- 4** 将放入食材的搅拌容器安装到固定座上。
  - 双手握住搅拌容器把手依箭头的方向旋转，将其安装到位。
- 5** 将揉面钩、搅拌桨、打蛋器或黄油桨根据需求安装到附件接口处，将揉面钩、搅拌桨、打蛋器或黄油桨凹进部位与轴销凸出部位重合。
  - ① 依箭头的方向尽可能地向上推。
  - ② 依箭头的方向顺时针旋转，将其安装到位。
  - 安装完成后往下轻轻拉拔，确保附件是否确实安装到位，否则操作过程中附件可能脱落。
- 6** 按下“释放钮”，用手直接（依 ➡ 方向）按下上部直到发出“咔嚓”声，安装完成。



## 拆卸

- 1 确保本产品插头已从电源插座拔出，且“开关旋钮”位于“关”。
- 2 按下“释放钮”，上部会自动释放，用手轻轻地向后抬起并锁定在抬头位置。

- 3 将使用完成的附件拆卸下来。
  - ①依箭头的方向尽可能地向上推。
  - ②依箭头的方向逆时针旋转，当附件凹进部位与轴销凸出部位重合时，将其取下。



- 4 将搅拌容器从固定座上拆卸下来。
  - 双手握住搅拌容器把手依箭头的方向旋转，将其取下。
- 5 将搅拌容器盖从上部拆卸下来。
  - 双手握住搅拌容器盖两边逆时针旋转至搅拌容器盖上的■与上部的▼对准，将其取下。
- 6 按下“释放钮”，用手直接（依 ➡ 方向）按下上部直到发出“咔嚓”声，拆卸完成。

# 使用时的注意事项

## 注意事项

### 准备食材和搅拌容器

- 使用提供的搅拌容器。
- 放入食材时，不得超过搅拌容器的最大容量MAX刻度线且食材的用量不得超过附件的搅拌翼部分。
- 冷藏的食材如黄油、鸡蛋搅拌前应先提前拿出来，在室温下放置一段时间。
- 为了避免蛋壳或坏掉的鸡蛋影响你的烹调，应先把蛋打到其他容器内，然后再倒入搅拌容器内。
- 请勿搅拌过长时间，按菜单操作即可。对于干的混合物，一般要用低档搅拌。
- 气候条件、季节温度变化、混合成分温度及食材都随时在变化，这些都会对搅拌时间及效果产生影响。
- 开始时用较低的档位，然后再慢慢增加到较高的档位，可防止搅拌食材溅出。

## 禁止食材

请勿使用硬质食材，其可能损坏附件。

- 食品以外的食材
- 葛根等过硬的中药材
- 黏度过高以及块状的食材

※黏度过高的糖类例如麦芽糖等，请稀释溶解于水中后使用。

※块状、筋腱的肉以及尺寸过大的食材，请切碎后再放入，带骨肉类请去骨后切碎放入。

搅拌容器所容纳的食材最大容量和最小容量：

食材	最大容量	最小容量
高筋面粉	1000 g	300 g
牛肉	1000 g	200 g
黄油	300 g	60 g
蛋清	300 g	120 g



# 使用方法

## 1 准备搅拌

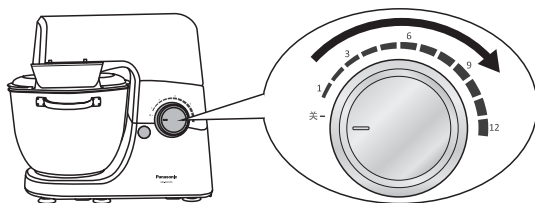
- 将准备好的食材放入搅拌容器中，安装本产品请参照第6页安装步骤，安装完成后进行搅拌。

## 2 插入电源



## 3 选择档位

- 根据自己的食材需求选择所需的附件安装在附件接口处。
- “开关旋钮”总共12个档位，请根据需求选择所需要的档位开始搅拌。
- 在搅拌过程中，切勿将刀、叉、金属汤匙等金属制品伸入搅拌容器中。



- 搅拌过程中，可根据需求从搅拌容器盖的投料口处投入配料。
  - 每次最长操作时间不得超过10分钟，两个连续循环之间至少要休息30分钟。
  - 搅拌面粉过程中，一些面粉可能粘在搅拌容器内，可以先暂停运转本产品，然后取下搅拌容器盖，使用刮刀将搅拌容器内壁的面粉刮下。
- \* 如果食材用量过多，请减少一些食材。  
(如果不减少食材继续使用，可能会导致马达故障。)

## 4 搅拌结束

- 拆卸附件之前，确保档位必须位于“关”，并拔出电源插头。
- 搅拌完成之后，旋转“开关旋钮”至“关”，并拔出电源插头。
- 按下“释放钮”，用手轻轻向后抬起至锁定位置。
- 把粘在打蛋器或者其他附件上的搅拌食材，用刮刀刮下。
- 将附件向上推，同时逆时针旋转拆下附件。

# 菜单

## 面包面团 (使用揉面钩)

### 食 材

高筋面粉 .....	300 g
低筋面粉 .....	50 g
干酵母 .....	4 g
奶粉 .....	15 g
牛奶 .....	180 g
鸡蛋 .....	50 g
细砂糖 .....	55 g
黄油 .....	35 g

- ① 黄油切成1 cm左右的小块，放置于室温软化至软膏状。
- ② 将除黄油外的所有面团食材加入搅拌容器内，固定好揉面钩。

- ③ 选择2档搅拌1分钟，此时所有食材已混合均匀，呈现无干粉的状态。
- ④ 再选择5档搅拌4分钟，此时面团已经搅拌成团并搅拌出筋。
- ⑤ 拉出面团比较有粘性，可以拉出厚的面筋。
- ⑥ 加入室温软化后的黄油。
- ⑦ 选择2档搅拌1分钟，5档2分钟，然后9档5分钟，此时取一小块面团慢慢撑开，可以拉出比较薄的透光的薄膜，但膜的强度不够坚韧，很容易撑破，而且破口边缘不光滑，此时面团已经达到扩展阶段。
- ⑧ 然后再选择9档搅拌4分钟，取一小块面团撑开，可以拉出薄如手套的透明薄膜，并且膜也很坚韧，不容易拉破，即使拉破，破口边缘也是光滑的，此时面团已经达到完全阶段。

## 蛋白打发 (使用打蛋器)

### 食 材

蛋白 .....	120 g (鸡蛋4个的量)
细砂糖 .....	30 g

※搅拌容器和打蛋器需要保证无水无油。

- ① 将细砂糖和蛋白都放入搅拌容器内，固定好打蛋器。
- ② 选择12档打发2 ~ 3分钟。
- ③ 提起打蛋器，蛋白霜的小尖角不会下垂。
- ④ 将搅拌容器倒置5秒，蛋白霜不会掉到地上。

## 黄油打发 (使用黄油浆)

### 食 材

无盐黄油 ..... 250 g  
细砂糖 ..... 20 g

※搅拌容器和打蛋器需要保证无水无油。

- ① 黄油切成1 cm左右的小块，放置于室温软化至软膏状。
- ② 将黄油与细砂糖都放入搅拌容器内，固定好黄油浆。
- ③ 选择6档搅拌2分钟后，停止机器，然后使用刮刀把搅拌容器边沿上搅拌不到的黄油刮下来。
- ④ 重新启动机器，选择6档继续搅拌2分钟，直至黄油体积膨大，颜色变白。

## 香草酥饼 (使用搅拌浆)

### 食 材

无盐黄油 ..... 250 g  
食盐 ..... 3 g  
香草精 ..... 6 g  
细砂糖 ..... 110 g  
高筋面粉 ..... 80 g  
低筋面粉 ..... 280 g  
高筋面粉 ..... 适量（整形用）

※搅拌容器和打蛋器需要保证无水无油。

- ① 黄油放置于室温软化至软膏状后，倒入搅拌容器内，固定好搅拌浆。
- ② 选择3档搅拌1分钟，停止机器工作，然后用刮刀把搅拌容器边沿上的搅拌不到的黄油刮到中间位置。

- ③ 重新启动机器，选择3档再搅拌1分钟，直至黄油颜色变白。
- ④ 然后加入盐、香草精、细砂糖，选择3档搅拌2分钟。
- ⑤ 低筋面粉与高筋面粉过筛后，倒入搅拌容器内，选择3档继续搅拌3分钟，直至粉类消失。
- ⑥ 在砧板上撒上一层高筋面粉，把面团移到砧板上整形成直径约2 cm的长条状。
- ⑦ 用烘焙用纸包住面团，放入冷藏室静置2小时。
- ⑧ 取出面团，将面团切成1 cm厚的片状。
- ⑨ 整齐地摆放在铺了烘焙用纸的烤盘上，放入事先预热至160 °C的烤箱中烘烤15分钟左右，冷却后即可食用。

# 菜单

## 纸杯蛋糕 (使用搅拌桨)

### 食 材

低筋面粉 .....	150 g
细砂糖 .....	150 g
干酵母 .....	3 g
黄油 .....	150 g
鸡蛋 .....	3个
泡打粉 .....	7.5 g

※搅拌容器需要保证无水无油。

- ① 黄油放置于室温软化至软膏状。
- ② 低筋面粉与泡打粉过筛后倒入搅拌容器内。

- ③ 将其他食材也都放入搅拌容器内，固定好搅拌桨。
- ④ 选择1档搅拌30秒后，停止机器，然后使用刮刀把搅拌容器边沿上搅拌不到的食材刮下来。
- ⑤ 重新启动机器，选择5档搅拌2分30秒后，再使用刮刀把搅拌容器边沿上搅拌不到的食材刮下混合均匀。
- ⑥ 然后将蛋糕糊倒入纸杯内，约7分满。
- ⑦ 最后整齐地摆放在铺了烘焙用纸的烤盘上，再放入事先预热至180℃的烤箱中烘烤25分钟左右。

※请根据纸杯大小，适当增减烘烤时间。

## 饺子馅 (使用搅拌桨)

### 食 材

食用油 .....	25 g
八角 .....	8 g
韭菜 .....	200 g
五花绞肉 .....	400 g
食盐 .....	3 g
味精 .....	3 g
五香粉 .....	9 g
酱油 .....	30 g

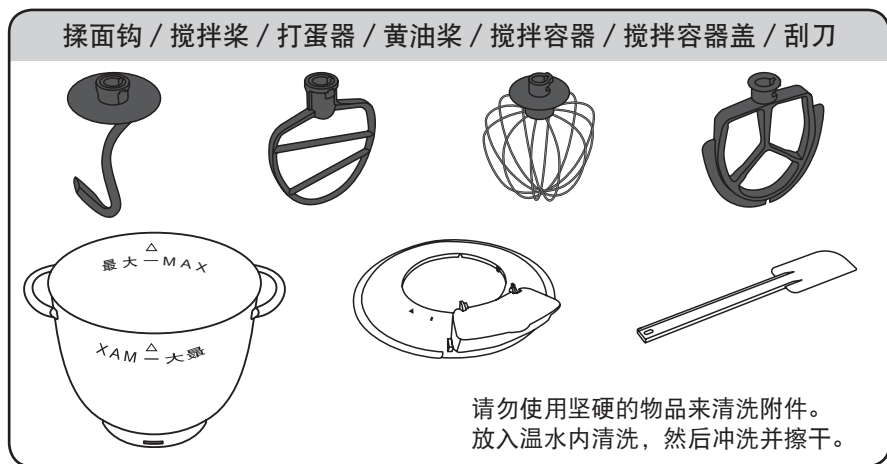
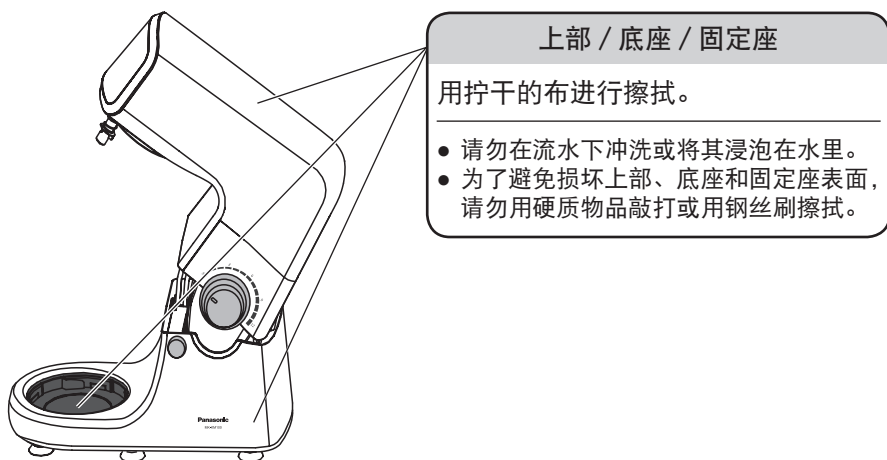
- ① 用食用油油炸八角，将油炸八角的油与韭菜都加入搅拌容器内，先用筷子搅拌均匀（防止韭菜渗水）。
- ② 然后将五花绞肉以及调味料都加入搅拌容器内，固定好搅拌桨，选择2档搅拌2～3分钟即可。

# 清洁方法

- 每次使用之后请清洁本产品。
- 清洁前，请确保电源插头已从电源插座拔下，并确保本产品已经完全冷却。

## 附注

- 请勿使用汽油、稀释剂、研磨粉、漂白剂、金属刷或尼龙刷来清洁，以防造成表面磨损。
- 请勿使用洗碗机清洁本产品。
- 请勿使用牙签或别针等尖锐物品清洁本产品。



# 故障诊断

安排维修之前，请检查下列事项。

问题	原因和解决方法
产品无法启动。	<ul style="list-style-type: none"><li>● 检查电源插头。 → 请将电源插头稳妥插入插座中。</li><li>● 检查上部位置是否到位。 → 将上部压至正常工作位置。</li><li>● 安全机制已激活。 → 将“开关旋钮”切换至“关”后再启动。</li></ul>
工作中机器突然不运转。	<ul style="list-style-type: none"><li>● 是否运转时间过长温度过高导致马达过载保护装置的启动。 → 1. 关闭电源。 2. 休息30分钟后再启动，请勿持续不间断的运转10分钟。</li><li>● 是否搅拌食材过多导致马达过载保护装置的启动。 → 1. 关闭电源。 2. 减少搅拌食材，请勿超过各食材允许的最大容量。 3. 开启本产品。</li><li>● 是否不小心按下“释放钮”导致上部上移，保护装置启动机器不运转。 → 1. 将“开关旋钮”切换至“关”。 2. 将上部移至定位。 3. 开启本产品。</li></ul>
菜单制作失败。	<ul style="list-style-type: none"><li>● 是否有参照配方、食材处理步骤进行。</li><li>● 是否有放入禁止食材或尺寸过大、黏度过黏的食物。</li><li>● 是否有正确的安装附件。</li></ul>

# 规格

电源	220 V ~ 50 Hz
额定功率	1000 W
转数 (约)	最大转速: 220转 / 分钟
最大时间 (约)	10分钟
尺寸 (宽 × 深 × 高) (约)	37 cm × 16.5 cm × 31 cm
重量 (约)	6.63 kg
电源线长度 (约)	0.9 m

## 产品中有害物质的名称及含量

部件名称	有害物质					
	铅 (Pb)	汞 (Hg)	镉 (Cd)	六价铬 (Cr(VI))	多溴联苯 (PBB)	多溴二苯醚 (PBDE)
塑料部件	○	○	○	○	○	○
金属部品	×	○	○	○	○	○
电源线、内部配线	○	○	○	○	○	○
电气回路组件	×	○	○	○	○	○
马达	○	○	○	○	○	○

本表格依据SJ/T 11364的规定编制。

○：表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在GB/T 26572规定的限量要求以下。

×：表示该有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出GB/T 26572规定的限量要求。

# 售后服务

Panasonic 官方网站：<http://panasonic.cn>  
Panasonic 客服咨询服务中心：400-810-0781

制造商：厦门建松电器有限公司  
厦门火炬高新区火炬园创新路 17 号  
原产地：中国

**Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co., Ltd.**  
<http://panasonic.cn>

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

中国印刷  
发行年月：2017 年 4 月

MZ50P151  
DL0317E0