

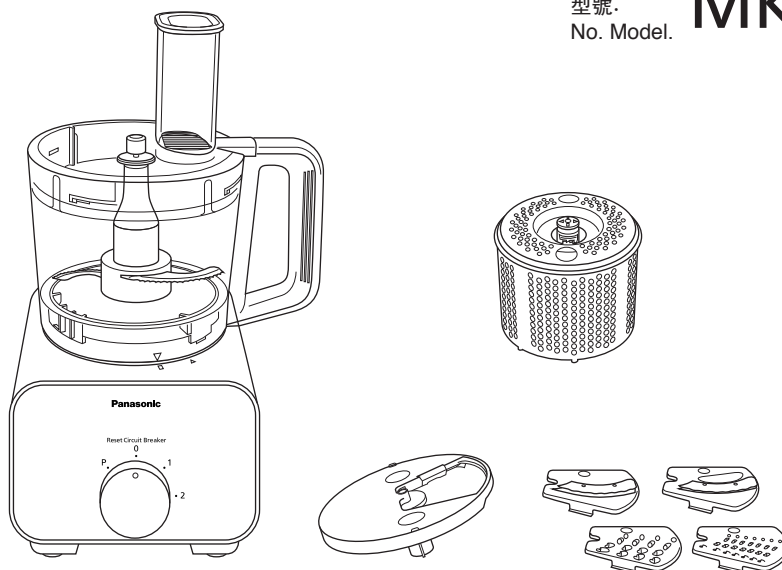
# Panasonic

## Operating Instructions 使用說明書 Arahan Pengendalian

Food Processor (Household Use)  
食物處理器(家庭用)  
Pemproses Makanan (Kegunaan di Rumah)

Model No.  
型號.  
No. Model.

# MK-F300



Thank you for purchasing this Panasonic product.

- This product is intended for household use only.
- Please read these instructions carefully in order to use this product correctly and safely.
- Before using this product **please give your special attention to the section “SAFETY PRECAUTIONS” (Page 3-5).**
- Please keep these Operating Instructions for future use.

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。
- 使用本產品前，請您特別留意“安全注意事項”(19-21頁)。
- 請妥善保存本使用說明書，以備將來用途。

Terima kasih kerana membeli produk Panasonic.

- Produk ini hanya untuk kegunaan di rumah sahaja.
- Sila baca arahan ini dengan telitinya supaya produk ini dapat digunakan dengan cara yang betul dan selamat.
- Sebelum mengguna produk ini, sila beri perhatian khas kepada “LANGKAH LANGKAH KESELAMATAN”.

# TABLE OF CONTENTS

|   | Page    |
|---|---------|
| <b>SAFETY PRECAUTIONS</b> .....               | 3 - 5   |
| IMPORTANT INFORMATION .....                   | 5       |
| PART NAMES .....                              | 6       |
| CIRCUIT BREAKER PROTECTION .....              | 7       |
| SAFETY LOCK .....                             | 7       |
| DISASSEMBLY .....                             | 8       |
| FOOD PROCESSOR                                |         |
| (i) INTRODUCTION .....                        | 8       |
| (ii) KNIFE BLADE .....                        | 9 - 10  |
| - Preparation of Ingredients                  |         |
| - How to Use                                  |         |
| (iii) SLICING BLADES • SHREDDING BLADES ..... | 11 - 12 |
| - Preparation of Ingredients                  |         |
| - How to Use                                  |         |
| (iv) SALAD DRAINER .....                      | 13      |
| - Preparation of Ingredients                  |         |
| - How to Use                                  |         |
| AFTER USE .....                               | 14 - 15 |
| TROUBLESHOOTING .....                         | 16      |
| SPECIFICATIONS .....                          | 17      |

## SAFETY PRECAUTIONS (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 indication indicates the degree of damage caused by incorrect operation.



# WARNING

Indicates serious injury or death.



# CAUTION

Indicates risk of 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



● **Do not damage the Cord or the Plug.**

(It may cause electric shock, or fire caused by short circuit.)

● **Do not use the appliance if the Cord or the Plug is damaged or the Plug is loosely connected to the outlet.**

(It may cause electric shock, or fire caused by short circuit.)

→ 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.

● **Do not plug or unplug the Plug with wet hands.**

(It may cause electric shock.)

● **Do not exceed outlet voltage or use an alternate current other than that specified on the appliance.**

(It may cause electric shock or fire.)

• 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.

● **Do not immerse the Motor Housing in water or splash it with water.**

(It may cause electric shock, or fire caused by short circuit.)

● **Do not dismantle, repair or modify the appliance.**

(It may cause fire, electric shock or injury.)

→ Please contact your service center for repairing.

● **Do not insert any objects into the vent or the gap.**

(It may cause electric shock or malfunction.)

• Especially metal objects such as pins or wires.

● **Do not replace any parts of appliance with non-genuine spare parts.**

(It may cause injury, electric shock or fire.)

● **Do not try to remove the Lid when the appliance is still operating.**

(It may cause injury.)

● **Do not use hot water (over 60 °C) for cleaning purpose or fire to dry the appliance.**

(It may cause burning or malfunction.)

● **Do not place hot ingredients (over 60 °C) into the Bowl.**

(It may cause injury or malfunction.)

● **Do not put your finger or utensils such as spoon, fork etc. into the Bowl during operation.**

(It may cause injury, electric shock, or fire caused by short circuit.)

● **Do not push the Safety Pin and Safety Lever with any instruments, stick etc. as the appliance might be on.**

(It may cause injury.)



● **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.**

(It may cause burning, injury or electric shock.)

# WARNING



- **Insert the Plug firmly.**  
(Otherwise it may cause electric shock and fire caused by the heat that may generate around the Plug.)
- **Clean the Plug regularly.**  
(A soiled Plug may cause insufficient insulation due to moisture, and may cause fire.)
- **When abnormal operation or breaking down occurs, discontinue the appliance operation immediately and unplug.**  
(It may cause smoke, fire or electric shock.)  
e.g. during abnormal operation or breaking down.
  - The Plug and the Cord becomes abnormally hot.
  - The Cord is damaged or there has been a power failure.
  - The Motor Housing is deformed or abnormally hot.➔ Please unplug the appliance immediately and contact the service centre for advice or a repair.
- **Make sure to hold the Plug when unplugging the Plug, i.e. never pull on the Cord.**  
(Otherwise it may cause electric shock, or fire caused by short circuit.)
- **Be careful if hot liquid is poured into the Bowl as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.**  
(It may cause burning.)
- **Care should be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the Bowl and cleaning.**  
(e.g. Knife Blade, Slicing Blades and etc.)  
(It may cause injury.)

# CAUTION



- **Do not leave the appliance unattended when it is in operation.**  
(It may cause fire or burns.)
  - When leaving the appliance unattended, turn the power off.
- **Do not use the appliance in the following places:**
  - Any uneven surface, on non-heat resistant carpet or table cloth etc.  
(It may cause fire or injury.)
  - In a location where there is risk of the appliance being splashed with water, or near a heat source.  
(It may cause electric shock or current leakage.)
- **Do not process more than the maximum capacity marked on each container respectively. Follow the recommended ingredient amount for processing.**  
(It may cause injury.)
- **\*Do not continue operation for a long time. It is recommended to rest the appliance after a certain operating time.**  
(It may cause burns.)

| Function       | Operating Time<br>(minutes) | Rest Time<br>(minutes) |
|----------------|-----------------------------|------------------------|
| Food Processor | 2                           | 4                      |

\* With exception for the stated "Ingredient Preparations" in this Operating Instruction.

# CAUTION



- **Unplug the Plug when the appliance is not in use.**  
(Otherwise it may cause electric shock, or fire caused by current leakage.)
- **Remove the Bowl before lift up the Motor Housing from the table.**  
(It may cause injury.)
- **Switch off the appliance and disconnect it from power supply before changing accessories or approaching parts that are moving during operation.**  
(It may cause injury.)
- **When carrying the appliance, be sure to hold the Motor Housing with both hands. Do not carry it by holding only the Bowl.**  
(It may cause injury.)

## IMPORTANT INFORMATION

- **Do not place the appliance in the following places.**
  - In a location where the appliance being expose to excessive moisture, temperature or direct sunlight.  
(It may cause malfunction.)
  - Any high or low temperature location such as fridge, freezer, microwave or oven.  
(It may cause malfunction or breakage.)
- **Do not process hard ingredients (e.g. hard meat, meat with bones) or viscous material.**  
(It may cause malfunction.)

### Prohibited Ingredients:

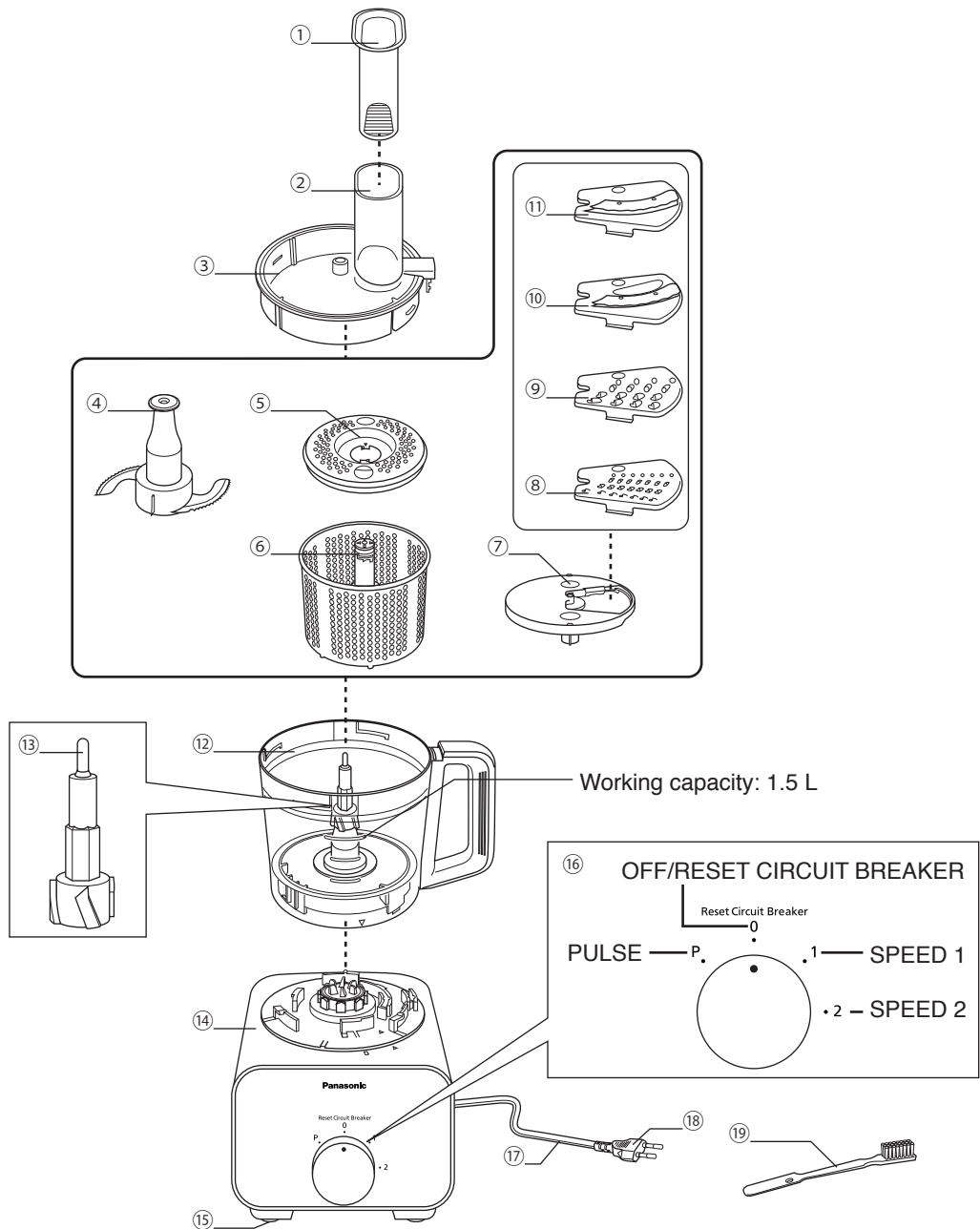
| Attachments                         | Description   |
|-------------------------------------|---|
| Knife Blade                         | Hard ingredients, viscous ingredients, e.g. coffee beans, dried soyabeans, frozen food, dried squid, and etc.   |
| Slicing Blades and Shredding Blades | Ingredients with high hard fiber concentrations, viscous ingredients, ingredients that are too soft, e.g. hard vegetables, frozen food, ham, turmeric, ginger, lettuce, tomato, peach, chocolate and etc. |
| Salad Drainer                       | Large chunky ingredients, ingredients that are soft and fragile, e.g. large carrot or potato chunks, tomato, tofu, pasta, noodle, and etc.  |

### Before Use:

Always operate the appliance on a clean, dry, flat, hard and smooth surface, and clean the Rubber Foot (P.6) before use to ensure that the Rubber Foot suction is at optimum performance.

# PART NAMES

## Food Processor



- |                           |                         |
|---------------------------|-------------------------|
| 1. Food Pusher            | 11. Thick Slicing Blade |
| 2. Feeding Tube           | 12. Bowl                |
| 3. Bowl Lid               | 13. Drive Shaft         |
| 4. Knife Blade            | 14. Motor Housing       |
| 5. Drainer Cover          | 15. Rubber Foot         |
| 6. Salad Drainer          | 16. Rotary Switch       |
| 7. Blade Stand            | 17. Cord                |
| 8. Fine Shredding Blade   | 18. *Plug               |
| 9. Coarse Shredding Blade | 19. Brush               |
| 10. Thin Slicing Blade    |                         |

## CIRCUIT BREAKER PROTECTION

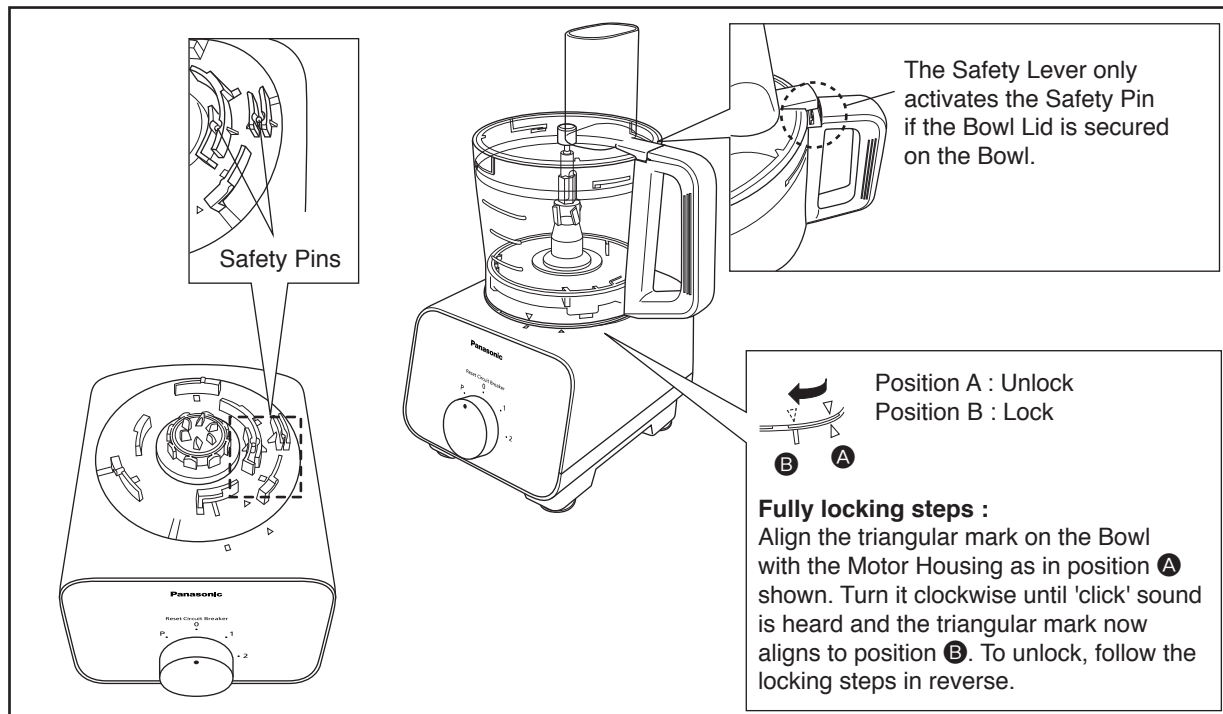
When the Circuit Breaker stops the motor due to overloading, turn off the Rotary Switch to OFF position "0" and follow the instruction below:

1. Reduce the ingredients to less than half and resume operation.
2. If it still does not start, turn off the Rotary Switch to OFF position "0" again and resume operation.
3. If all else fails, please contact your nearest service centre .

## SAFETY LOCK

The Safety Pin is designed to prevent the appliance from switching on when

- The Bowl Lid and the Bowl are not fully locked to each other.
- The Bowl is not fully locked to the Motor Housing.



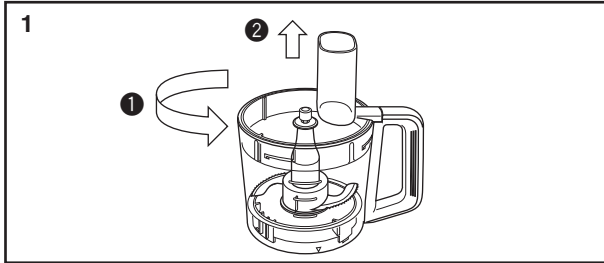
### Note:

- 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.

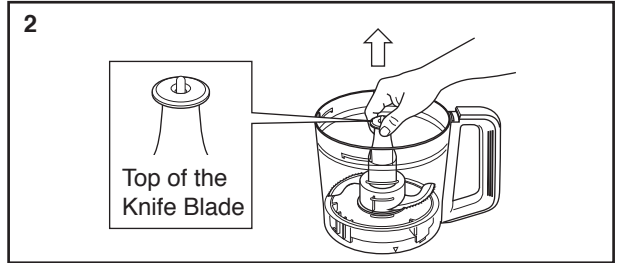
**Actions above will ensure the Safety Pin and Safety Lever function properly. If not followed, it will damage the parts related to the Safety Pin and Safety Lever.**

# DISASSEMBLY

## Disassembly from Packaged Condition



Rotate the Bowl Lid anticlockwise and lift up from the Bowl.



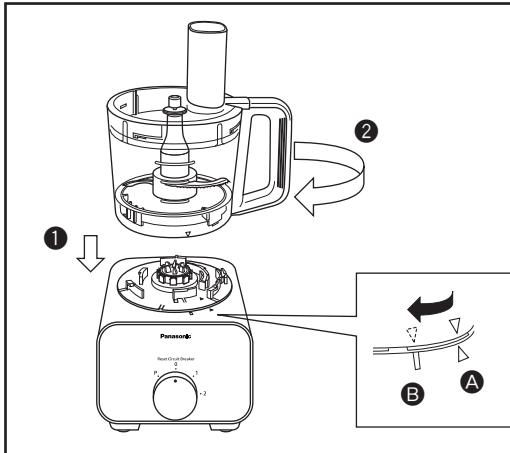
Hold the top of the Knife Blade and lift up to remove from Bowl.

### Note:

Beware of the sharp edges of the Knife Blade when removing it from the Bowl.

## FOOD PROCESSOR -INTRODUCTION-

It is highly recommended to clean all attachments and accessories and dry well before using the appliance for the first time, refer to page 14 - 15 for the cleaning method. Unplug when assembling the unit. Before plugging in, ensure that the Rotary Switch is in the OFF position "0". Please refer to page 15 under 'Storing' on how to reposition the Motor Housing.



1. Place the Bowl on top of the Motor Housing until the mark aligns as shown in **A**.





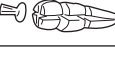

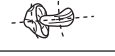









2. Turn the Bowl clockwise until a 'click' sound is heard. Ensure that the triangle mark on the Bowl is aligned with the rectangle mark on the Motor Housing as seen in **B**.

To disassemble, follow the assembly steps in reverse.



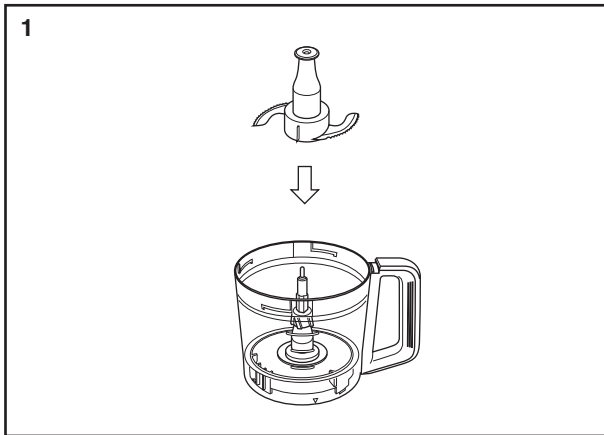
# FOOD PROCESSOR - KNIFE BLADE -

## Ingredient Preparations for Knife Blade

| Function   | Ingredient                    | Speed               | Quantity     | Operating Time (approx.) | Preparation Method  |
|------------|-------------------------------|---------------------|--------------|--------------------------|---|
| Mince      | Meat                          | 2                   | 50 ~ 400 g   | 5 ~ 50 sec               |  Remove all skin, bones, and tendons, cut into 2 ~ 3 cm cubes.   |
|            | Fish                          |                     | 50 ~ 500 g   | 3 ~ 20 sec               |    |
| Chop       | Onion                         | 1<br>(Intermittent) | 150 ~ 500 g  | 4 ~ 15 times             |  Peel skin, cut into 2 ~ 3 cm cubes.   |
|            | Garlic                        | 2                   | 5 ~ 500 g    | 10 ~ 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                 | PULSE               | 100 ~ 400 g  | 3 ~ 15 times             |  Cut into 2 ~ 3 cm cubes. Do not over process  |
| Frozen     | Frozen Banana                 | 2                   | 250 ~ 450 g  | 30 ~ 180 sec             |  1 ~ 2 cm width, half frozen condition, i.e. toothpick can pierce.  |
| Ice Crush  | Ice Cubes                     | 2                   | ~ 10 pcs     | ~ 20 sec                 |  2 ~ 3 cm ice cubes.   |
| Grind      | Peanuts                       | 2                   | 10 ~ 200 g   | 15 ~ 30 sec              |  Remove peanut shell and skin.   |
| Paste      | Roasted Peanuts               | 2                   | 100 ~ 400 g  | 5 ~ 10 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      | 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. |
|            | Liquid                        |                     | 160 ~ 200 mL |                          |   |
| Juice Make | Fruit, Liquid etc.            | 2                   | ~ 1,500 mL   | ~ 120 sec                |  Cut into 2 ~ 3 cm cubes. Process solids first. Fill liquid till total not exceeding 1,500 mL. Do not add more than 10 pcs of ice cubes during processing.   |
| Soup Make  | Boiled Vegetable, Liquid etc. | 2                   | ~ 1,500 mL   | ~ 120 sec                |  Cut into 2 ~ 3 cm cubes. Process solids first. Fill liquid till total not exceeding 1,500 mL.   |

# FOOD PROCESSOR - KNIFE BLADE -

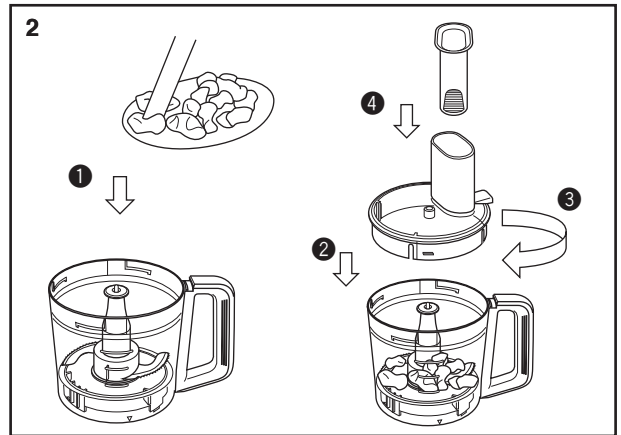
## How to Use : Knife Blade



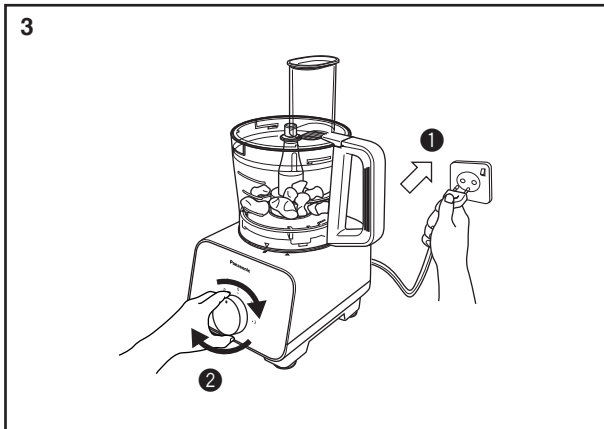
Place the Knife Blade into the Bowl.

### Note:

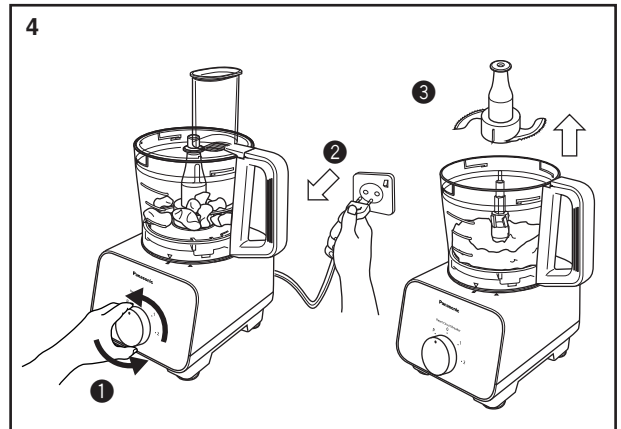
Ensure that the Drive Shaft is protruding from the Knife Blade after insertion.



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 8.



Plug-in the plug into the socket and turn the Rotary Switch to select the speed required (refer to "Preparation of Ingredients" at page 9).

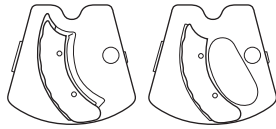


After the processing is completed, return the Rotary Switch to OFF position "0" and unplug from the socket. Remove the Knife Blade from the Bowl before removing the processed ingredients.

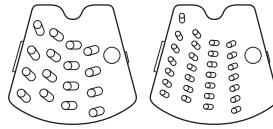
### Note:

- Always ensure that the Knife Blade is inserted before adding ingredients into the Bowl.
- Do not exceed the stated amount of ingredients for kneading as abnormal vibration may occur.
- Do not insert hot ingredients into the Bowl for processing. Always ensure that the ingredients are sufficiently cooled before inserting, e.g. boiled potato.
- For Juice Make, fill in the solid ingredients first into the Bowl, followed by the liquid ingredients until the total volume does not exceed 1,500 mL.
- When process the liquid ingredients together with ice cubes, put the ice cubes not more than 10 pcs (approx. 170 g).
- 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.
- High amounts of butter and sugar in the dough may cause abnormal vibration.
- Using flour other than bread flour for bread making may cause abnormal vibration. Before processing, remove

# FOOD PROCESSOR - SLICING BLADES · SHREDDING BLADES -








Slicing Blades (Thick / Thin)  
- used for slicing ingredients

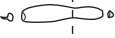




Shredding Blades (Coarse / Fine)  
- used for shredding and grating ingredients.

## Ingredient Preparations for Slicing Blades (Thick / Thin)

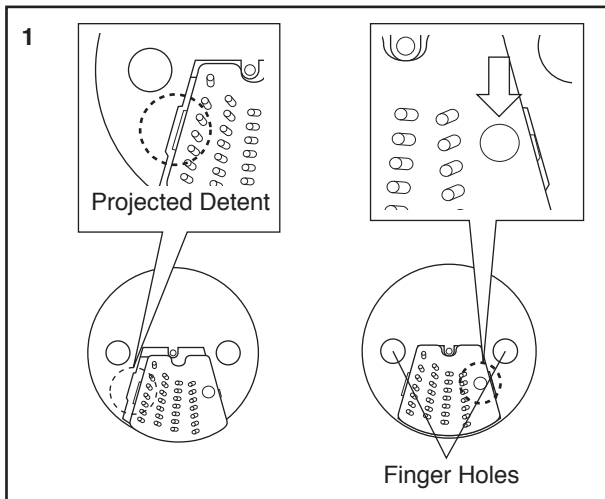
| Function | Ingredient | Speed | Max Single Use | Operating Time (approx.) | Preparation Method  |
|----------|------------|-------|----------------|--------------------------|---|
| Slice    | Cucumber   | 2     | 700 g          | -                        | <br><br><br><br> |
|          | Onion      |       | 700 g          |                          |   |
|          | Carrot     |       | 600 g          |                          |   |
|          | Potato     |       | 600 g          |                          |   |
|          | Cabbage    |       | 400 g          |                          |   |
|          |            |       |                |                          | Cut ingredient till it is small enough to fit into the Feeding Tube.  |

## Ingredient Preparations for Shredding Blades (Coarse / Fine)

| Function | Ingredient | Speed | Max Single Use | Operating Time (approx.) | Preparation Method  |
|----------|------------|-------|----------------|--------------------------|---|
| Shred    | Cucumber   | 2     | 500 g          | -                        | <br><br> |
|          | Carrot     |       | 500 g          |                          |   |
|          | Potato     |       | 650 g          |                          |   |
|          | Cheese     |       | 500 g          |                          |   |
|          |            |       |                |                          | Cut ingredient till it is small enough to fit into the Feeding Tube. Do not use hard ingredients such as Parmesan.  |

# FOOD PROCESSOR - SLICING BLADES · SHREDDING BLADES -

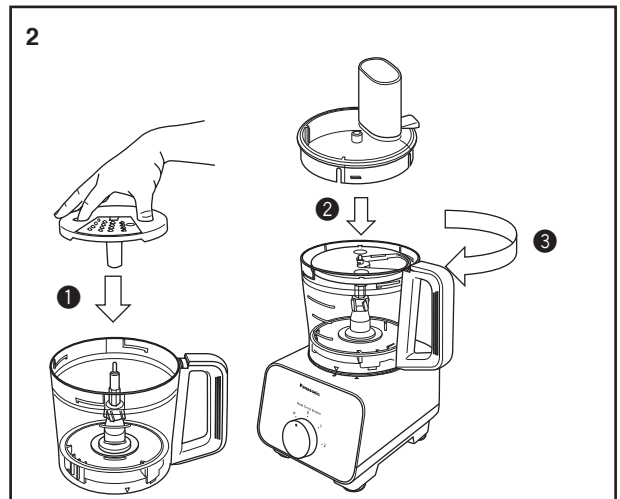
## How to Use: Slicing Blades (Thick / Thin), Shredding Blades (Coarse / Fine)



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:**

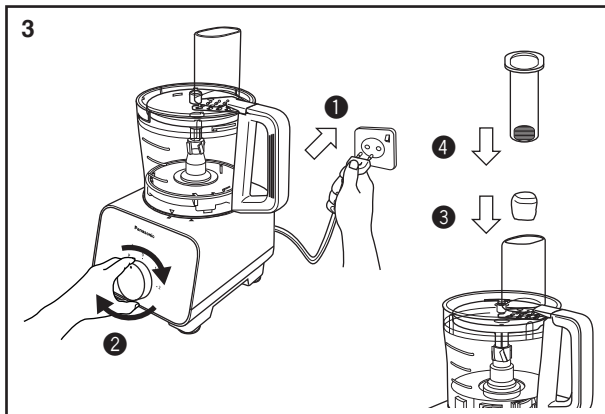
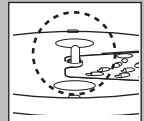
- Beware of the sharp edges on the blades while inserting into the Blade Stand.
- To remove the blade, turn over the Blade Stand and push down on the reverse side of the dimple on the blade.



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 8. Place the Bowl Lid on top of the Bowl and turn it clockwise until a 'click' sound is heard.

**Note:**

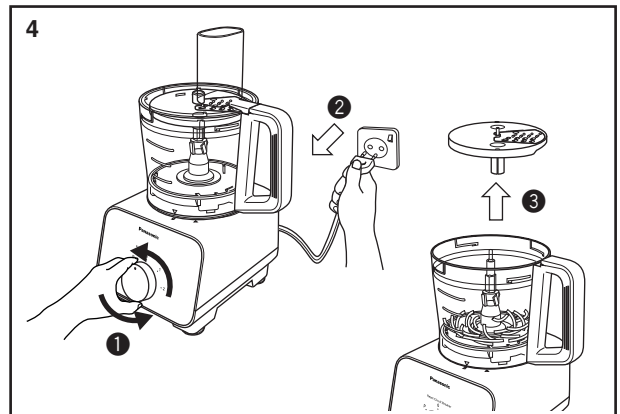
Ensure that the Drive Shaft is protruding from the Blade Stand after insertion.



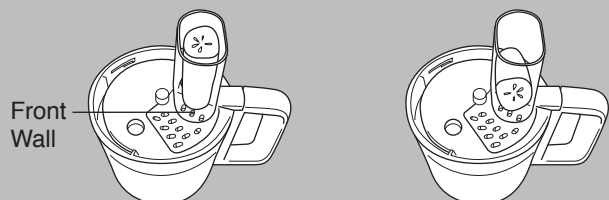
Plug-in the plug into the socket and turn the Rotary Switch to select the speed required (refer to the "Preparation of Ingredients" at page 11). Insert the ingredients into the Feeding Tube and push down with the Food Pusher.

**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





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.

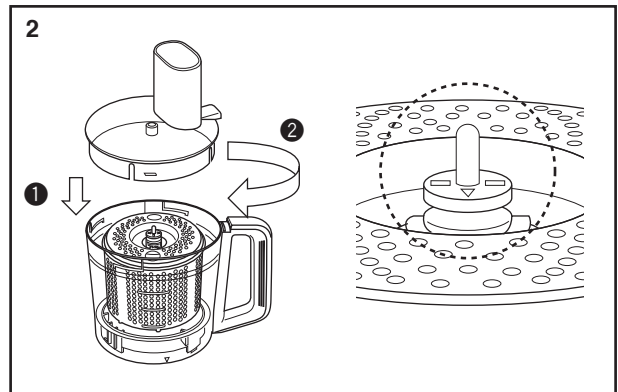
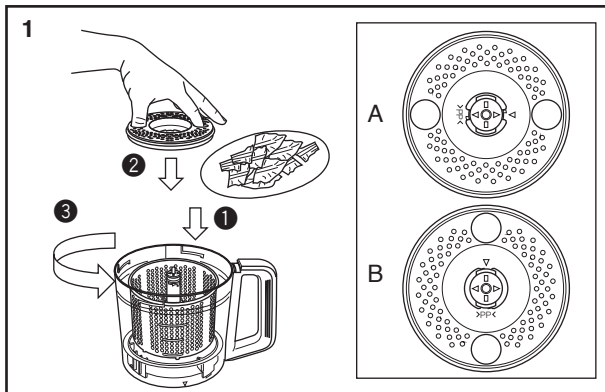


# FOOD PROCESSOR -SALAD DRAINER-

## Ingredient Preparations for Salad Drainer

| Function | Ingredient     | Speed | Max Single Use | Operating Time (approx.) | Preparation Method  |
|----------|----------------|-------|----------------|--------------------------|---|
| Drainer  | Lettuce Leaves | 1     | 100 g          | 20 ~ 40 sec              |  Cut into 3 ~ 5 cm slices. |
|          | Cabbage        |       | 200 g          | 20 ~ 50 sec              |  Shredded to 1 ~ 3 mm.     |

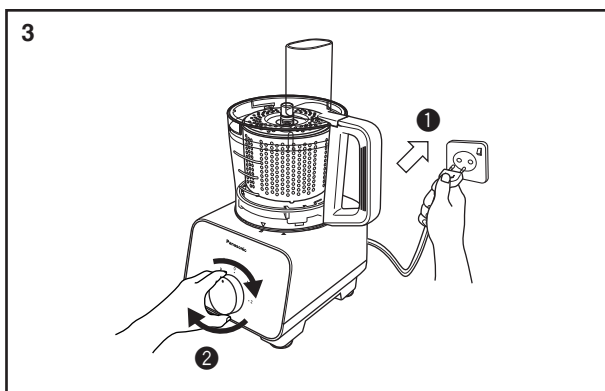
## How to Use: Salad Drainer



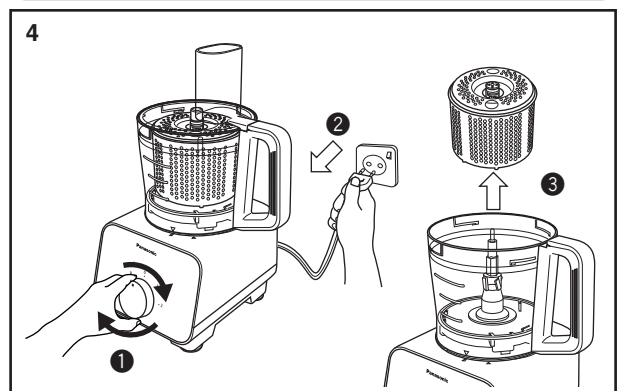
After inserting the Salad Drainer into the Bowl, insert the ingredients into the Salad Drainer. Place the Drainer Cover on top of the Salad Drainer until the mark aligns as shown in A. Turn the Drainer Cover anticlockwise until the mark aligns as shown in B.

Place the Bowl Lid on top of the Bowl and turn it clockwise until a 'click' sound is heard. Attach the Bowl assembly onto the Motor Housing as seen in page 8.

**Note:**  
Ensure that the Drive Shaft is protruding from the Salad Drainer after insertion.



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 Salad Drainer from the Bowl.

**Note:**

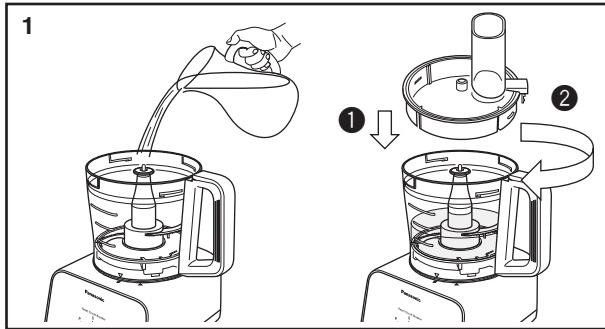
- Maximum working capacity of the Salad Drainer: 200 g or till maximum height of Salad Drainer, whichever comes first.
- Prohibited ingredients: refer to page 5.
- Ensure that the ingredients are spread evenly around the Salad Drainer before processing.
- Always ensure that the Drainer Cover is attached onto the Salad Drainer before operation, otherwise the ingredients might come out and tear around the Bowl.

# AFTER USE

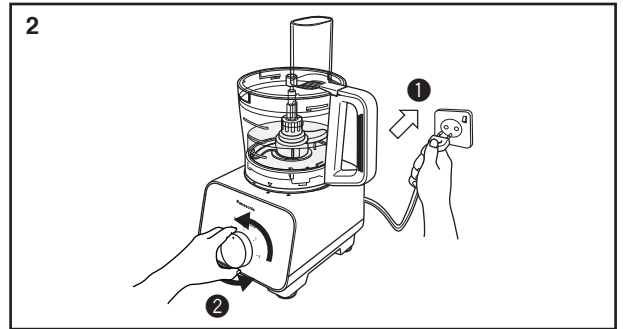
## Cleaning

### Pre-wash

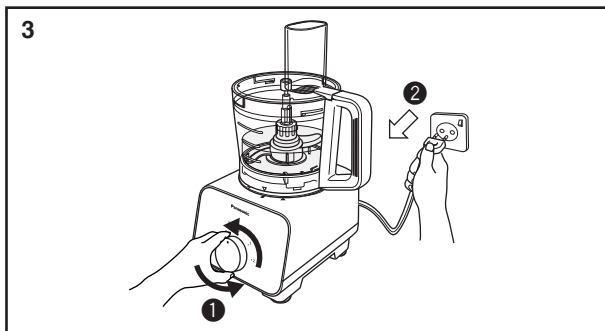
The pre-wash enables easier cleaning. It can be used for the Knife Blade. To pre-wash, simply follow the steps below.



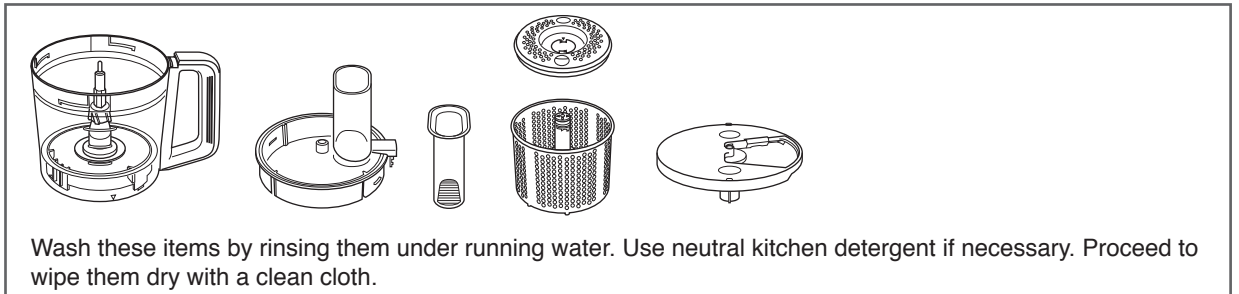
Put the used attachment inside the Bowl, fill the Bowl with water until the attachment is submerged in water (max. 500 mL). Place the Bowl Lid on top of the Bowl and turn it clockwise until a 'click' sound is heard.



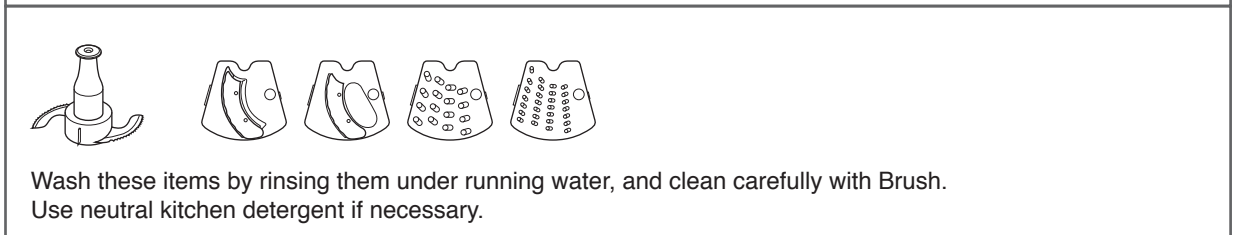
Turn the Rotary Switch to "PULSE" 5 ~ 10 times.



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



Wash these items by rinsing them under running water. Use neutral kitchen detergent if necessary. Proceed to wipe them dry with a clean cloth.



Wash these items by rinsing them under running water, and clean carefully with Brush. Use neutral kitchen detergent if necessary.

### Note:

- 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.

# AFTER USE

## Motor Housing / Rubber Foot

Wipe off any dirt or stains with a clean damp cloth.

### Note:

- Ensure that the power cord is unplugged before cleaning the Motor Housing.
- Do not wash the Motor Housing under running water.
- Never use corrosive liquids (e.g. alcohol, thinner, etc) to clean the Motor Housing.

## Cleaning with a Dishwasher

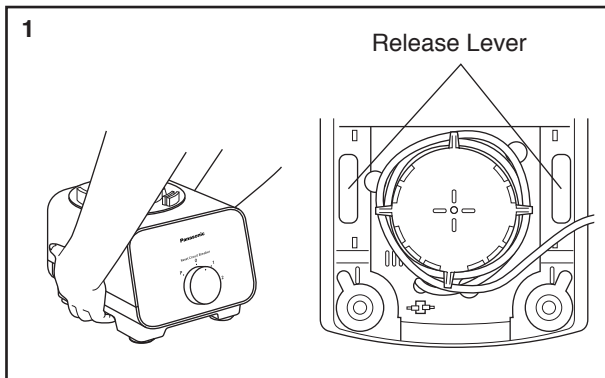
The Bowl and Bowl Lid of this appliance are dishwasher safe.

### Note:

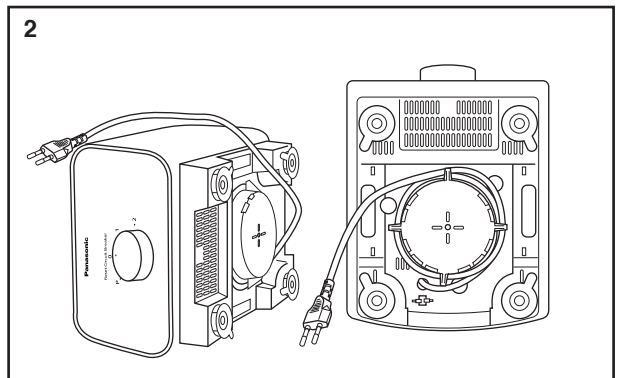
- Do not place these items near the dishwasher heater area as high temperatures may damage the parts.

## Storing

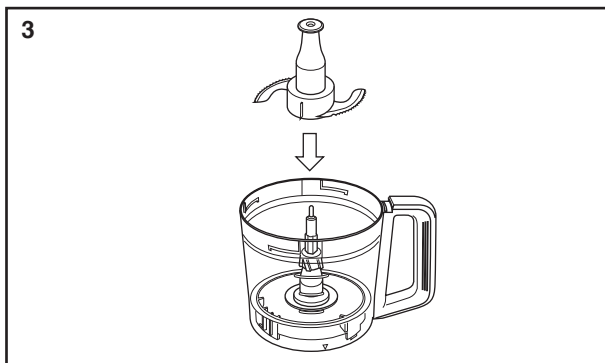
Ensure all attachments and the Bowl are removed from the Motor Housing prior to storage.



To release the Rubber Foot suction of the Motor Housing, press on the release lever located at the bottom side of the Motor Housing at the same time as seen in the above picture and lift up.



Tilt the Motor Housing on its side, and proceed to wind up the Power Cord around the Cord Winding Area partially, leaving the Plug at the sides.



Store the Knife Blade inside the Bowl.  
Store the other attachments in a dry, safe place.

# TROUBLESHOOTING

Please check the following points before arranging for service.

| Problem   | Cause and Action   |
|---|--|
| The appliance does not turn on.   | <ul style="list-style-type: none"><li>● The plug is loose in the outlet.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Plug in firmly into the outlet.</li></ul></li></ul>  |
| The appliance does not operate even when the Rotary Switch is activated.        | <ul style="list-style-type: none"><li>● The Bowl is not properly locked onto the Motor Housing.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Ensure that the triangle mark on the attachments are aligned with the rectangular mark on the Motor Housing as seen in page 8.</li></ul></li><li>● The Bowl Lid is not fully locked onto the Bowl.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Fully secure the Bowl Lid onto the Bowl.</li></ul></li><li>● The ingredients are jammed.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Remove the ingredients carefully and ensure that the amount used is as stated.</li></ul></li></ul>  |
| The appliance suddenly stops during operation.                                  | <ul style="list-style-type: none"><li>● The circuit breaker protection is activated (Refer to page 7).<ul style="list-style-type: none"><li>• Too much ingredients were inserted.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Remove the excess ingredients and ensure that the amount used is as stated.</li></ul></li><li>• Large chunks or hard ingredients were used.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Ensure that the ingredients are cut into the stated sizes. Do not use hard ingredients such as frozen foods or highly dense solids.</li></ul></li></ul></li><li>● The safety lock was triggered (Refer to page 7).<ul style="list-style-type: none"><li>• Abnormal vibration during operation may offset the safety lock engagement.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Ensure that the ingredients used and the amount are as stated.</li><li>➔ Lock the Bowl Lid onto the Bowl firmly, and ensure that the Bowl is locked firmly onto the Motor Housing.</li></ul></li></ul></li></ul> |
| There is abnormal vibration and noise during operation.                         | <ul style="list-style-type: none"><li>● The Rubber Feet and/or the work top are not clean.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Wipe off any dirt or stains with a clean damp cloth. The Rubber Foot is only effective when placed on a clean, smooth and flat surface.</li></ul></li><li>● The ingredients used for processing is either too much or too hard.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Ensure that the ingredients used are as stated, reduce the ingredients if it is over the stated amount.</li></ul></li></ul>   |
| The texture and consistency of the processed ingredients did not turn out well. | <ul style="list-style-type: none"><li>● Some ingredients might be too difficult to process raw, e.g. pumpkin.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Precook might be necessary to soften the ingredients before processing, i.e. until a fork can easily pierce.</li></ul></li><li>● Ingredient size is not according to the preparation method.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Prepare accordingly to follow the size stated.</li></ul></li><li>● Processing certain ingredients at the same time may result in lumps remaining for Frozen function.</li><li>● The maximum ingredient amount and processing duration are meant to serve as a guideline, lesser ingredient amount and different ingredients will affect the performance.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Process the ingredients with a suitable duration till the desired texture and consistency.</li></ul></li></ul>  |



# SPECIFICATIONS

|                            |  |
|----------------------------|--|
| Model No.                  | <b>MK-F300</b>   |
| Function                   | <b>Food Processor</b>  |
| Power Supply               | 220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz   |
| Rated Consumption          | 180 - 200 W  |
| Switch                     | Rotary Switch  |
| Operation Rating           | 2 minutes ON, 4 minutes OFF  |
|                            | With exception for the stated on "Ingredient Preparations" page.   |
| Dimension (Approx.)(HxWxD) | 435 x 264 x 265 mm   |
| Mass (Approx.)             | 3.1 kg   |
| Capacity (Approx.)         | Container Capacity: 2.5 L<br>Maximum working capacity:<br>Liquids only = 1.5 L<br>Solids only = 600 g          |
|                            | With exception for the stated on "Ingredient Preparations" page.   |
| Attachment & Accessories   | Knife Blade, Blade Stand, Slicing Blades (Thick & Thin),<br>Shredding Blades (Coarse & Fine) and Salad Drainer |
| Common Accessories         | Brush with Spatula   |
| Dishwasher Safe Items      | Bowl and Bowl Lid  |

# 目錄

|                      | 頁       |
|----------------------|---------|
| 安全注意事項 .....         | 19 - 21 |
| 重要信息 .....           | 21      |
| 零件名稱 .....           | 22      |
| 電路自動斷路器 .....        | 23      |
| 安全鎖 .....            | 23      |
| 拆卸方法 .....           | 24      |
| 食物處理器                |         |
| (i) 簡介 .....         | 24      |
| (ii) 切刀 .....        | 25 - 26 |
| - 材料準備工作             |         |
| - 使用方法               |         |
| (iii) 切片刀・磨碎刀片 ..... | 27 - 28 |
| - 材料準備工作             |         |
| - 使用方法               |         |
| (iv) 沙律漏斗 .....      | 29      |
| - 材料準備工作             |         |
| - 使用方法               |         |
| 使用後 .....            | 30 - 31 |
| 故障排除 .....           | 32      |
| 規格 .....             | 33      |

## 安全注意事項（請務必按照指示操作）

為了避免使用者或其他人員發生意外，或人身傷害和財產損失，請遵循以下的使用說明。

■ 因錯誤操作所造成的危害和損害程度，如下區分說明。

|  |  |
|--|--|
|  <b>警告</b> 可能會導致嚴重的人身傷害或死亡。 |  <b>注意</b> 可能會導致人身傷害或財產損失的風險。 |
|--|--|

■ 圖標的區分解釋如下。

|  |   |
|--|---|
|  此圖標表示禁止。 |  此圖標表示務必遵循的措施。 |
|--|---|

## 警告

-  ● 請勿損壞電源線或插頭。  
(這可能會因短路導致觸電或火災。)
- 如果電源線或插頭損壞，或插在電源插座的插頭出現鬆動，請勿使用本產品。  
(這可能會因短路導致觸電或火災。)  
→ 如果電源線損壞，必須由生產商、其服務中心或具同等資格的人更換，以免發生危險。
- 請勿用沾水的手插入或拔除插頭。  
(這可能會導致觸電。)
- 請勿使用超過指定的電源供應插座，也不要使用本產品所指定以外的其他電壓。  
(這可能會導致觸電或火災。)
  - 請確保本產品所標示的電源供應和您使用的電源供應一致。
  - 若與其他電器合用同一插座，可能會因電流超額，導致電線過熱。
- 請勿將馬達機座浸入水中或對其噴水。  
(這可能會因短路導致觸電或火災。)
- 請勿自行拆開、修理或改裝本產品。  
(這可能會導致火災、觸電或人身傷害。)  
→ 請聯絡服務中心進行維修。
- 請勿將任何異物插入排氣口或空隙處。  
(這可能會導致觸電或機能故障。)
  - 尤其是金屬物體，如針或鐵線。
- 請勿用其他零件代替本產品的原裝零件。  
(這可能會導致人身傷害、觸電或火災。)
- 本產品正在運轉時，請切勿打開蓋罩。  
(這可能會導致人身傷害。)
- 請勿使用熱水（超過60度）進行清洗或使用火烘乾本產品。  
(這可能會導致燒傷或機能故障。)
- 請勿將60度以上的材料置入容器內。  
(這可能會導致燒傷或機能故障。)
- 啟動時，請勿將手指或餐具如茶匙、叉子等放入容器內。  
(這可能會導致人身傷害、觸電或火災。)
- 請勿用任何工具，棒狀物等來按壓安全銷和安全杆，因為產品可能會啟動。  
(這可能會導致人身傷害。)
-  ● 本產品不適合身體、感官思維有缺陷者，或缺乏經驗與知識者使用（包括兒童）。  
除非他們的安全監護人給予他們關於產品的適當使用和監督與指示。必需監督兒童以確保他們不會將產品當成玩具。  
(這可能會導致燒傷、受傷或觸電。)

## 警告



- 穩固插入電源插頭。  
(否則可能會因插頭周圍產生的熱量導致觸電和火災。)
- 定期清潔插頭上的灰塵。  
(灰塵聚積過多的插頭，會因受潮濕等導致絕緣不良而可能引起火災。)
- 出現異常或故障時，請立即停止使用本產品，並拔掉插頭。  
(否則，可能會導致冒煙、火災或觸電。)  
異常或故障示例：
  - 插頭和電源線異常發熱。
  - 電源線損壞或不能通電。
  - 馬達機座變形或異常發熱。➔請立即拔出插頭，並交由服務中心進行檢查或維修。
- 當拔下插頭時，務必握住插頭將它拔下，切勿拉扯電源線。  
(否則可能會因短路導致觸電或火災。)
- 注入熱液體時請小心處理，因為蒸氣有機會突然噴出。  
(這可能會導致燒傷。)
- 處理鋒利的刀、清空容器和清潔時請小心處理。  
(例如切刀、切片刀等)  
(這可能會導致人身傷害。)

## 注意



- 請勿讓本產品在無人看管下操作。  
(這可能會引起火災或燒傷。)
  - 離開時，請切斷電源。
- 請勿在以下的地方使用本產品。
  - 不平穩的表面、不耐熱的地毯或桌布等。  
(這可能會引起火災或人身傷害。)
  - 可能會濺到水或靠近熱源的地方。  
(這可能會導致觸電或漏電。)
- 請勿處理超過各容器的最大容量。請遵循所建議的材料份量進行處理。  
(這可能會導致人身傷害。)
- \*請勿長時間持續不間斷操作。建議在一定的操作時間後，讓本產品休息。  
(這可能會導致燒傷。)

| 功能    | 操作時間<br>(分鐘) | 休息時間<br>(分鐘) |
|-------|--------------|--------------|
| 食物處理器 | 2            | 4            |

\* 除了本使用說明書所規定的“材料準備工作”。

# 注意



- 不使用本產品時，請從電源插座上拔下插頭。  
(否則可能會因漏電導致觸電或火災。)
- 在把馬達座機從桌上抬起前，請把容器移走。  
(這可能會導致人身傷害。)
- 更換零件或接觸正在操作的零件前，請關機並切斷電源。  
(這可能會導致人身傷害。)
- 搬動本產品時，確保用雙手握緊馬達機座。請勿只握緊容器來搬動本產品。  
(這可能會導致人身傷害。)

## 重要信息

- 請勿將本產品放置在以下地方：
  - 本產品被暴露在高濕度、高溫或陽光直射的地方。  
(這可能會導致機能故障。)
  - 任何高溫或低溫的地方，如冰箱、冰櫃、微波爐或烤箱。  
(這可能導致機能故障或損壞。)
- 請勿處理堅硬的材料（如硬肉、帶骨肉）或粘性物質。  
(這可能會導致機能故障。)

禁止使用的材料：

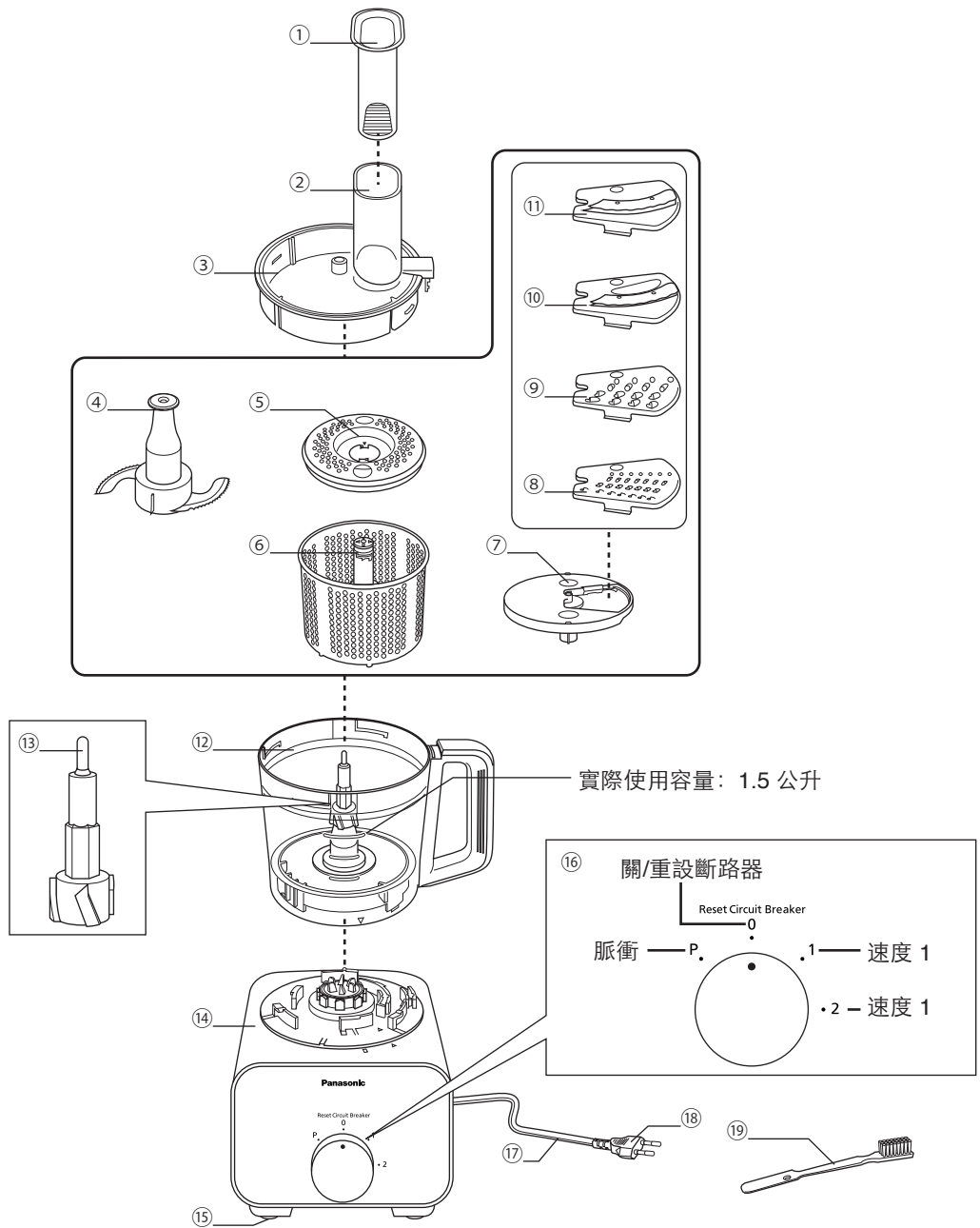
| 附件       | 說明   |
|----------|--|
| 切刀       | 堅硬的材料，粘性物質，例如咖啡豆、乾大豆、速凍食品、乾魷魚等。                            |
| 切片刀和磨碎刀片 | 硬度纖維高含量的材料，粘性物質，或太軟的材料，如硬的蔬菜、冷凍食物、火腿、薑黃、生薑、高荳、西紅柿、桃子、巧克力等。 |
| 沙律漏斗     | 大塊狀材料，軟和易碎的材料，例如大蘿卜或土豆塊、西紅柿、豆腐、意大利麵、麵條等。                   |

使用前：

請在乾淨、乾爽、平坦、堅固且順滑的表面上操作本產品，及在使用前先擦乾淨橡膠腳墊（第22頁）以確保橡膠腳墊的吸力得以充分發揮。

# 零件名稱

食物處理器



1. 壓料具
2. 給料口
3. 容器蓋罩
4. 切刀
5. 漏斗蓋罩
6. 沙律漏斗
7. 刀片架
8. 幼磨碎刀片
9. 粗磨碎刀片
10. 薄切片刀

11. 厚切片刀
12. 容器
13. 轉軸
14. 馬達機座
15. 橡膠腳墊
16. 開關鈕
17. 電源線
18. \*插頭
19. 刷子

## 電路自動斷路器

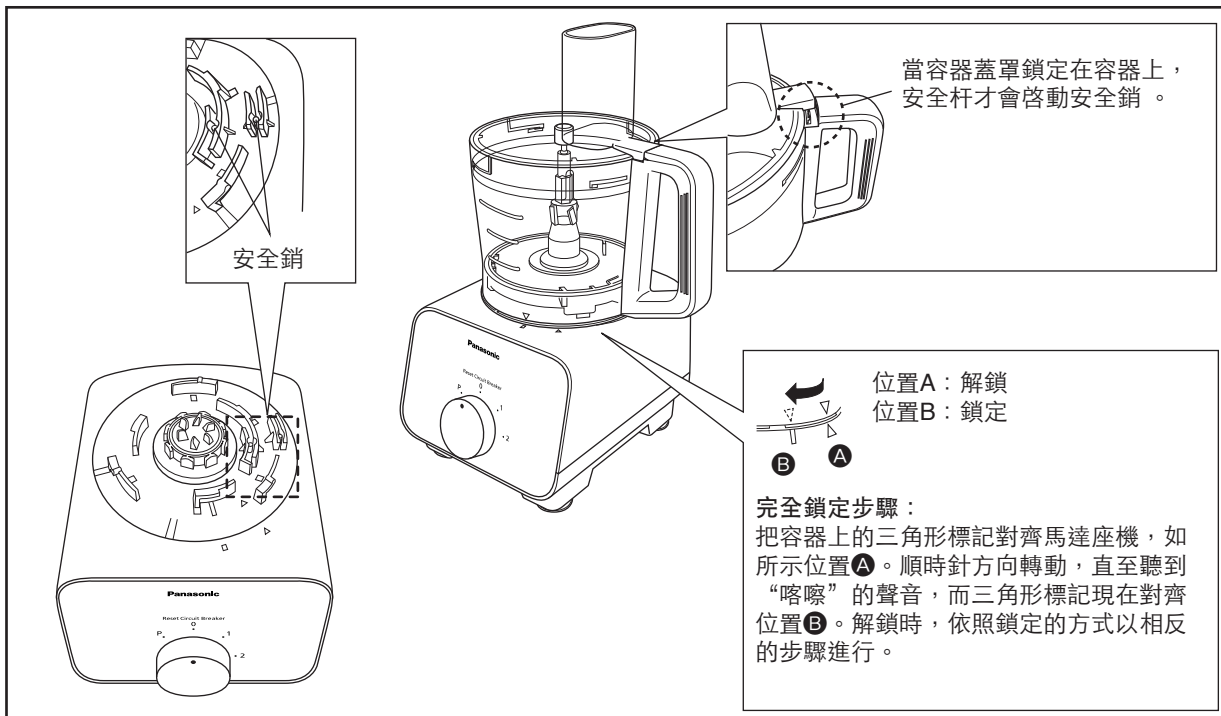
當斷路器因為馬達負荷過重而自動停止運轉時，請將開關鈕轉至“0”及依照下列指示：

1. 減少材料到一半以下，然後恢復操作。
2. 如果仍無法啟動，再把開關鈕轉至“0”，然後重新恢復操作。
3. 如果這些方法都無效，請聯系您鄰近的服務中心。

## 安全鎖

安全鎖的設計是防止本產品在以下情況下被啟動：

- 容器蓋罩未與容器完全鎖定。
- 容器未完全鎖定在馬達機座上。



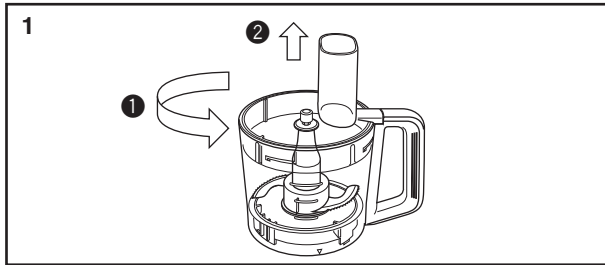
### 摘要：

- 請勿用任何工具，棒狀物等來按壓安全鎖和安全杆。
- 請勿把液體或材料倒在安全鎖和安全杆上。
- 保持安全鎖和安全杆的清潔，避免異物顆粒積聚。

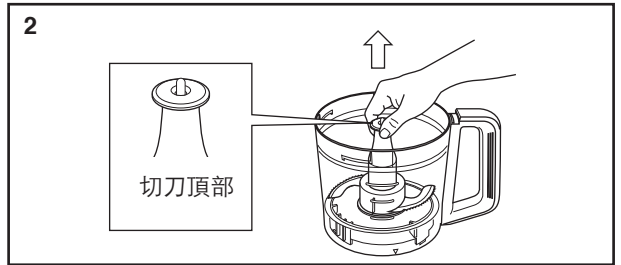
上述行為將確保安全鎖和安全杆的正常運行。如果不遵守，將會損壞安全鎖和安全杆的相關部分。

# 拆卸方法

從包裝狀態下拆卸



逆時針旋轉容器蓋罩，然後從容器上拿起。

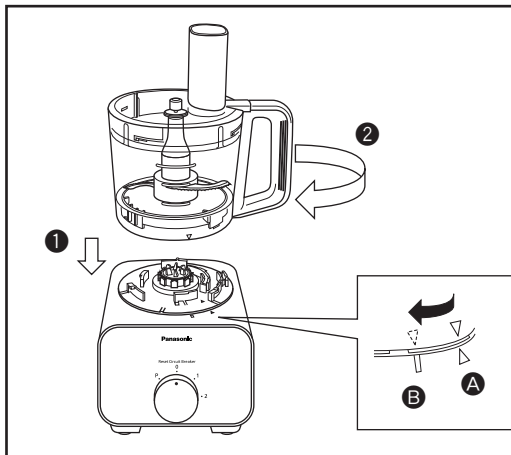


握住切刀的頂部，然後從容器中取出。

摘要：  
當從容器中取出切刀時應小心鋒利的刀鋒。

## 食物處理器 -簡介-

在首次使用本產品前，我們強烈建議您清洗並完全擦乾所有的附屬品和配件，請參閱第30-31頁的清洗方法。在組裝本產品時請拔掉插頭。在插入插頭前，確保開關鈕處於關閉“0”狀態。關於如何把馬達機座移位，請參閱第31頁“收藏”。



1. 將容器放在馬達機座上，直到標記對齊，如A所示。



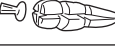

2. 將容器順時針轉動直到發出“喀嚓”的聲音。確保在容器上的三角形標記對準馬達機座上的長方形標記，如B所示。

拆卸時，請按照組裝的相反步驟。



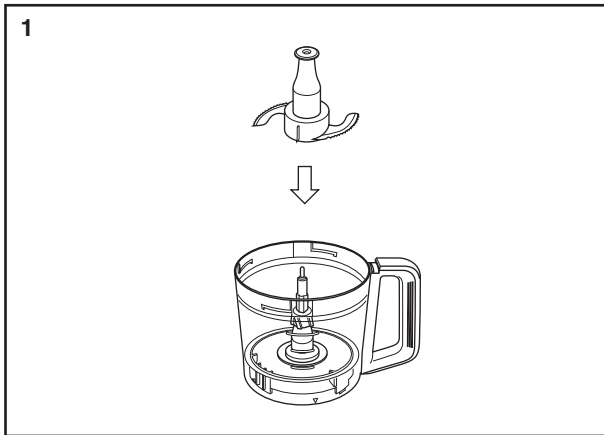
# 食物處理器 -切刀-

## 切刀的材料準備工作

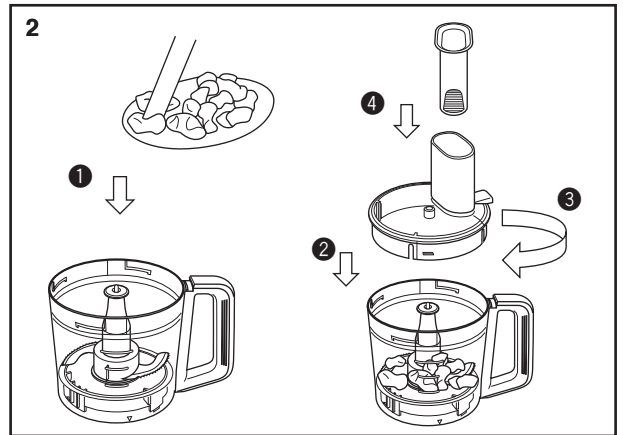
| 功能   | 材料       | 速度        | 數量           | 操作時間 (大約)  | 準備方法   |
|------|----------|-----------|--------------|------------|--|
| 剁碎   | 肉類       | 2         | 50 ~ 400 克   | 5 ~ 50 秒   |  去除所有的皮、骨和血管，切成 2 ~ 3 厘米方塊。   |
|      | 魚        |           | 50 ~ 500 克   | 3 ~ 20 秒   |   |
| 斬切   | 洋蔥       | 1<br>(間歇) | 150 ~ 500 克  | 4 ~ 15 次   |  剝皮，切成 2 ~ 3 厘米方塊。  |
|      | 大蒜       | 2         | 5 ~ 500 克    | 10 ~ 30 秒  |  剝皮。  |
|      | 胡蘿卜      |           | 50 ~ 450 克   | 10 ~ 30 秒  |  剝皮，切成 2 ~ 3 厘米方塊。  |
|      | 意大利香菜    |           | 5 ~ 70 克     | 10 ~ 40 秒  |  除去柄。   |
|      | 蘑菇       |           | 30 ~ 250 克   | 3 ~ 15 秒   |  切成 2 ~ 3 厘米方塊。   |
| 壓碎   | 帕爾馬奶酪    | 2         | 10 ~ 200 克   | 10 ~ 60 秒  |  切成 2 ~ 3 厘米方塊。   |
| 搗成泥  | 水煮土豆     | 脈衝        | 100 ~ 400 克  | 3 ~ 15 次   |  切成 2 ~ 3 厘米方塊。不要過度操作。  |
| 冰凍   | 冰凍香蕉     | 2         | 250 ~ 450 克  | 30 ~ 180 秒 |  1 ~ 2 厘米寬，半凍結狀態，即牙籤可以刺穿。  |
| 碎冰   | 冰塊       | 2         | ~ 10 個       | ~ 20 秒     |  2 ~ 3 厘米的冰塊。   |
| 碾磨   | 花生       | 2         | 10 ~ 200 克   | 15 ~ 30 秒  |  除去花生殼和皮。   |
| 糊膏   | 烤花生      | 2         | 100 ~ 400 克  | 5 ~ 10 分鐘  |  除去花生殼和皮。   |
| 捏碎   | 軟白麵包     | 2         | 10 ~ 200 克   | 15 ~ 60 秒  |  切軟麵包成 6 至 8 片。   |
| 捏合   | 麵粉       | 2         | 300 克        | ~ 120 秒    | 在處理麵團的過程中將水混合至酵母（在開始處理前直接加入酵母可能會導致呈片狀剝落和過早上升）。在處理初期如果麵團出現片狀，加入 1 茶匙的水。當麵團粘著轉軸而出現大振動時，加入 1 湯匙的麵粉。在處理麵團的過程完成後，不要重新處理，如果麵團不理想，請用手揉麵團。                   |
|      | 液體       |           | 160 ~ 200 毫升 |            |  |
| 果汁制作 | 水果、液體等   | 2         | ~ 1,500 毫升   | ~ 120 秒    |  切成 2 ~ 3 厘米方塊。先處理固體。然後加入液體，直到總額不超過 1,500 毫升。在操作過程中不可添加超過 10 個冰塊。 |
| 湯制作  | 水煮蔬菜、液體等 | 2         | ~ 1,500 毫升   | ~ 120 秒    |  切成 2 ~ 3 厘米方塊。先處理固體。然後加入液體，直到總額不超過 1,500 毫升。                     |

# 食物處理器 -切刀-

## 如何使用：切刀

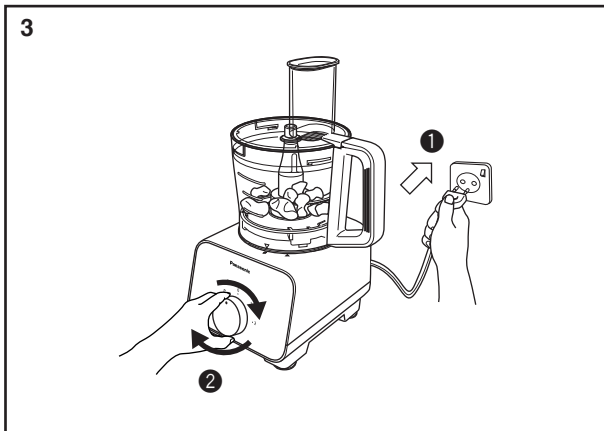


將切刀放入容器中。

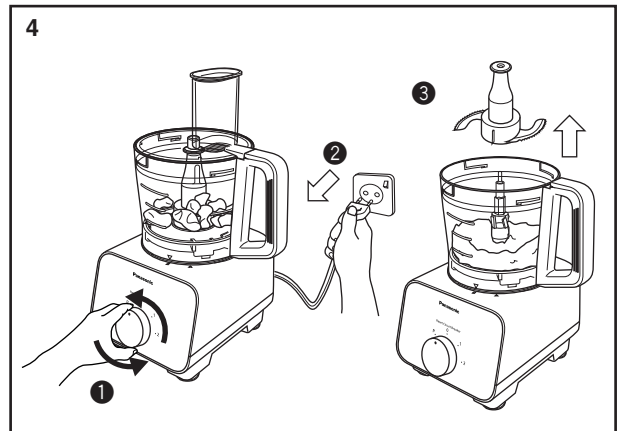


將材料放入容器中。將容器蓋罩蓋在容器上面，順時針旋轉，直到發出“喀噠”的聲音。將壓料具放入給料口。把容器組裝放置到馬達機座上，如第24頁所示。

摘要：  
放入後，請確保轉軸從切刀的頂部突出。



將插頭插入插座，然後轉動開關鈕選擇所需的速​​度（請參閱第25頁“材料準備工作”）。

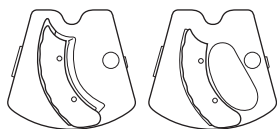


處理完成後，將開關鈕轉到關“0”位置，並將插頭從插座上拔下。在取出經處理的材料前，先從容器中取出切刀。

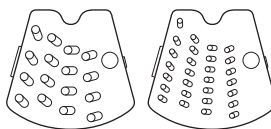
### 摘要：

- 總是確保在加入材料前，先將切刀放入容器內。
- 請勿超過捏合材料的規定量，因為這可能會出現異常振動。
- 請勿將熱材料放入容器中進行處理。總是確保材料充分冷卻，例如：水煮土豆。
- 果汁制造時，先將固體材料放入容器內，再倒入液體材料，直到總量不超過1,500 毫升。
- 當處理液體材料和冰塊時，請放入不超過10個冰塊（約170 克）。
- 根據所選擇的速度以及所使用的材料份量，本產品將出現顯著的振動。在這種情況下，在操作過程中，請用雙手按住容器蓋罩予以支持。
- 對於捏合，請勿將已經成形的麵團再次進行處理。
- 含有大量黃油和糖的麵團可能引起異常振動。
- 使用麵包麵粉以外的麵粉來製作麵包可能引起異常振動。處理前，根據總數量說明取出1～2 湯匙的水，然後必要時，在操作過程中一點一點地加入少許的水。

# 食物處理器 - 切片刀・磨碎刀片 -

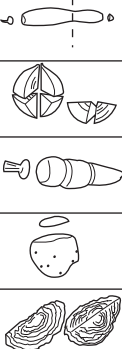


切片刀 (厚/薄)  
- 將材料切片

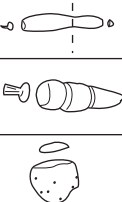



磨碎刀片 (粗/幼)  
- 將材料磨碎或光柵

## 切片刀 (厚/薄) 材料準備工作

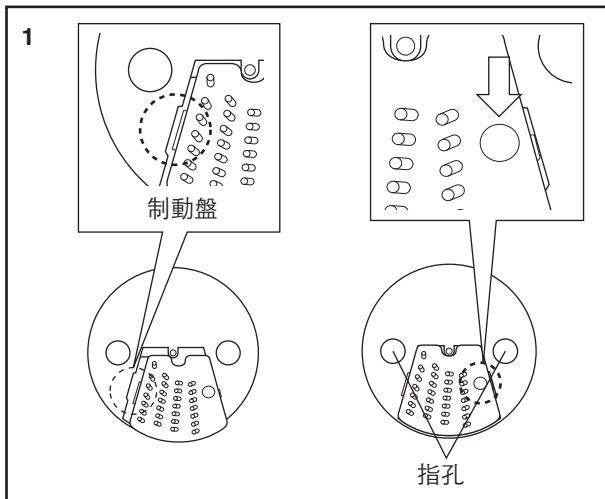
| 功能 | 材料  | 速度 | 最大單量  | 操作時間 (大約) | 準備方法   |
|----|-----|----|-------|-----------|--|
| 切片 | 黃瓜  | 2  | 700 克 | -         |  <p>切材料，直到它小到足以放入給料口。</p> |
|    | 洋蔥  |    | 700 克 |           |  |
|    | 胡蘿卜 |    | 600 克 |           |  |
|    | 土豆  |    | 600 克 |           |  |
|    | 卷心菜 |    | 400 克 |           |  |

## 磨碎刀片 (粗/幼) 材料準備工作

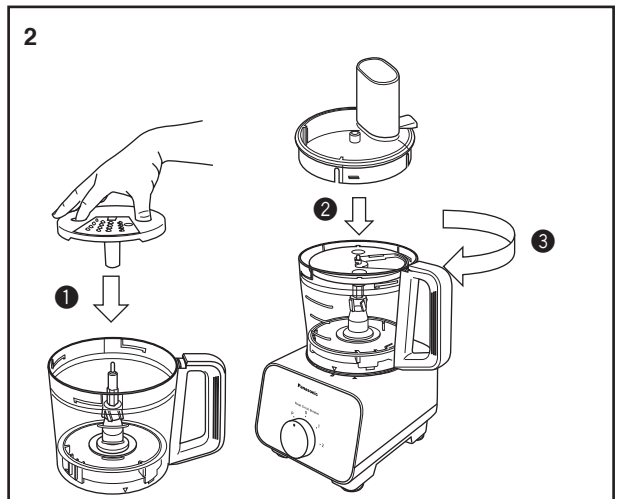
| 功能 | 材料  | 速度 | 最大單量  | 操作時間 (大約) | 準備方法  |
|----|-----|----|-------|-----------|---|
| 切絲 | 黃瓜  | 2  | 500 克 | -         |  <p>切材料，直到它小到足以放入給料口。</p>                  |
|    | 胡蘿卜 |    | 500 克 |           |   |
|    | 土豆  |    | 650 克 |           |   |
|    | 乳酪  |    | 500 克 |           |  <p>切材料，直到它小到足以放入給料口。請勿使用堅硬的材料，如帕爾馬乳酪。</p> |

# 食物處理器 - 切片刀 · 磨碎刀片 -

如何使用：切片刀（厚/薄）、磨碎刀片（粗/幼）



將所選用的刀的制動盤安裝到刀片架上，並確保其正確就位。將刀上的凹溝位置往下按，直到“卡”一聲。



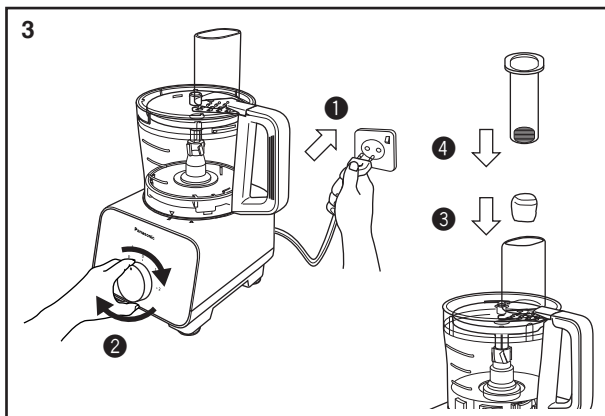
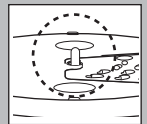
將您的手指和拇指插入指孔夾住刀片架。將組裝好的刀片架放入容器中。將容器安裝在馬達機座上，如在第24頁所示將容器蓋罩蓋在容器上面，並順時針旋轉，直到發出“喀噠”的聲音。

## 摘要：

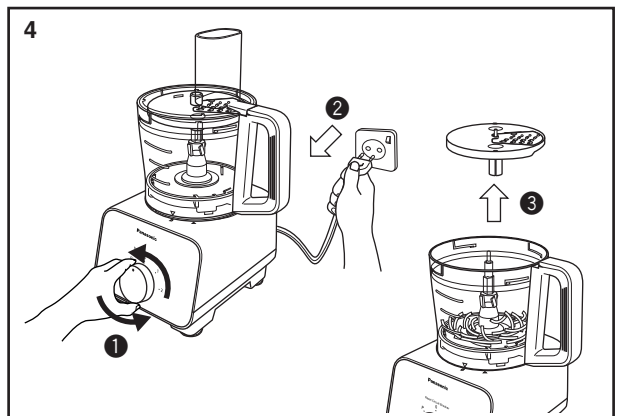
- 將刀插入刀片架時，請小心鋒利的刀鋒。
- 要卸下刀片時，翻轉刀片架，並在刀上凹溝位置的反面向下壓。

## 摘要：

- 放入後，請確保轉軸從刀片架的頂部突出。



將插頭插入插座，然後轉動開關鈕選擇所需的速度（請參閱第27頁的“材料準備工作”）。將材料放入給料口，並用壓料具將材料往下推。



處理完後，將開關鈕轉回關“0”位置，並將插頭從插座上拔下。在取出經處理的材料前，將刀片架從容器中取出。

## 摘要：

- 當使用長和窄的材料時，將其放置靠在給料口的前壁，如圖1所示，在操作時予以支撐，以避免不均勻的處理。
- 丟棄未處理的材料任何剩余的塊狀物。
- 將高纖維材料對齊，如圖2所示，以達到一致的處理效果。

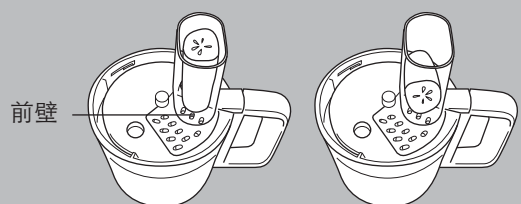


圖1

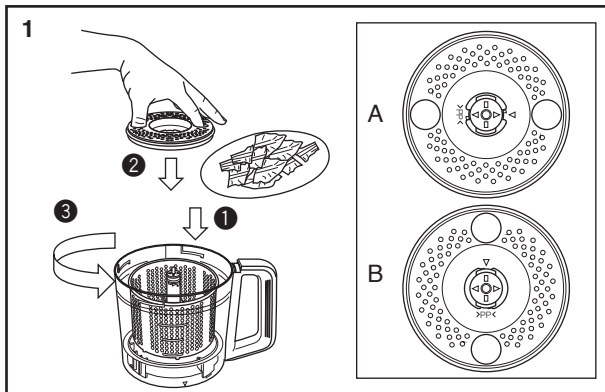
圖2

# 食物處理器 - 沙律漏斗 -

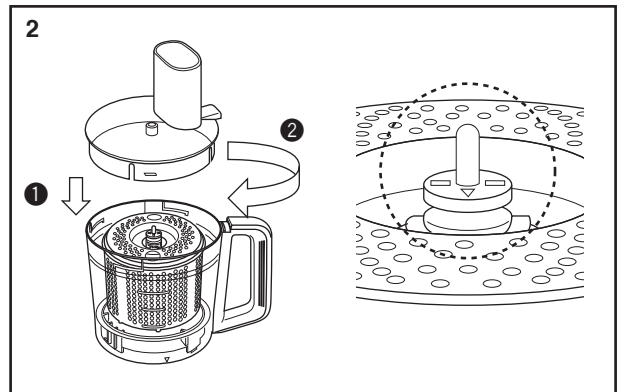
## 沙律漏斗材料準備工作

| 功能 | 材料  | 速度 | 最大單量  | 操作時間 (大約) | 準備方法  |
|----|-----|----|-------|-----------|---|
| 漏斗 | 萵苣葉 | 1  | 100 克 | 20 ~ 40 秒 |  切成3~5厘米的薄片。 |
|    | 卷心菜 |    | 200 克 | 20 ~ 50 秒 |  手撕成1~3毫米。   |

## 如何使用：沙律漏斗

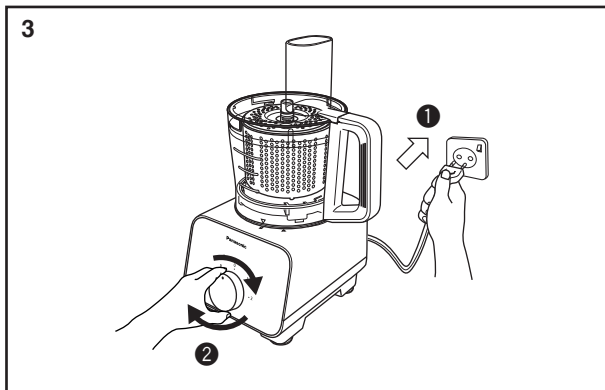


將沙律漏斗放入容器後，將材料放入沙律漏斗內。將漏斗蓋罩放在沙律漏斗上，直到標記對齊，如圖A所示。然後把漏斗蓋罩逆時針旋轉，直到標記對齊，如圖B所示。

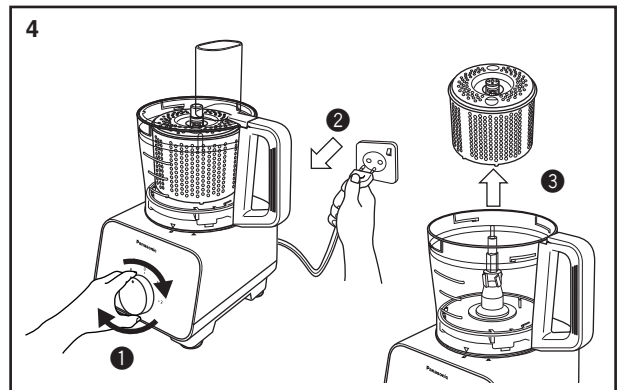


將容器蓋罩蓋放在容器上並順時針旋轉，直到發出“喀嚓”的聲音。將容器組裝放置到馬達機座，如第24頁所示。

**摘要：**  
放入後，請確保轉軸從沙律漏斗的頂部突出。



將插頭插入插座，然後轉動開關鈕選擇所需的速度。



處理完成後，將開關鈕轉返回“0”位置，並將插頭從插座上拔下。將沙律漏斗從容器中取出。

### 摘要：

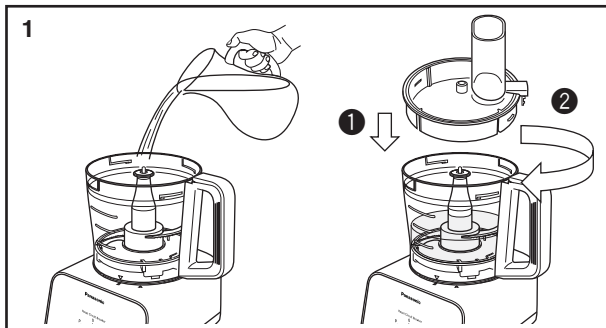
- 沙律漏斗的最大實際使用容量：200 克或沙律漏斗的最高位置，以先到者為準。
- 禁用材料：請參閱第21頁。
- 開始處理前，確保材料均勻的分布在沙律漏斗內。
- 在操作前，總是確保漏斗蓋罩被安裝到沙律漏斗上，否則材料可能溢出或撕裂到容器周圍。
- 根據各材料的數量以及速度，將出現顯著的振動。在這種情況下，請用雙手按住容器蓋罩，在操作過程中予以支持。

# 使用後

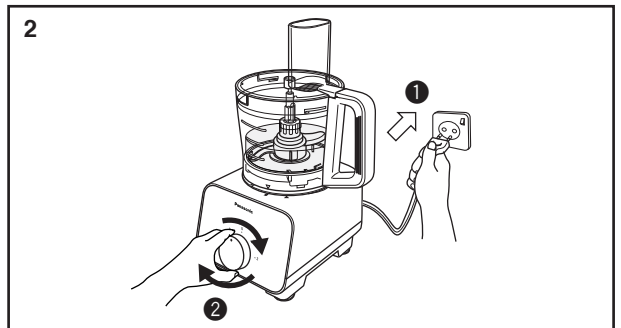
## 清洗

### 預洗

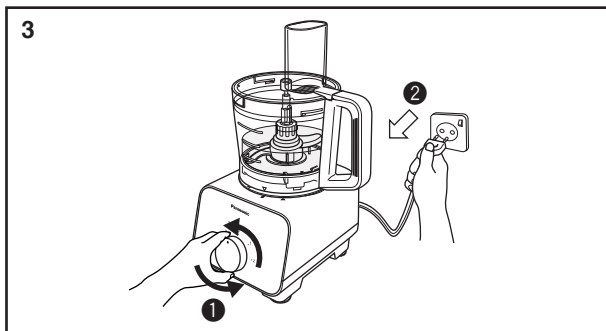
預洗有助於更容易清洗。它可用於清洗切刀。要預洗，請按照下面的步驟。



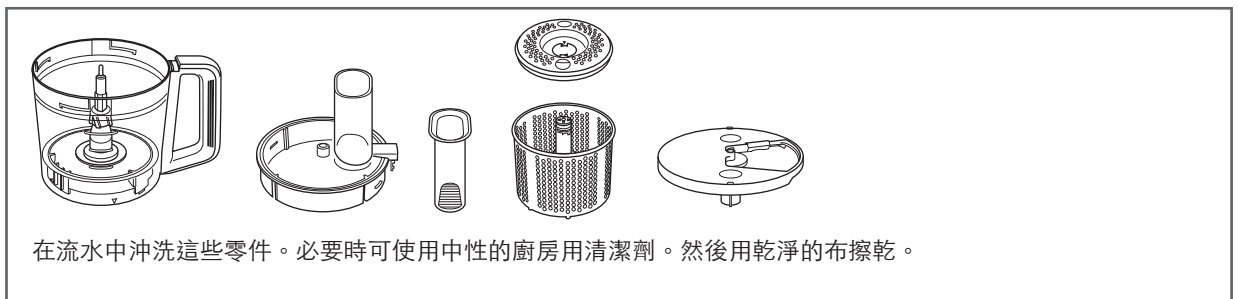
將用過的附屬品放入容器內，然後加入水，直到該附件浸沒在水中（最多500 毫升）。將容器蓋罩放置在容器上面，順時針旋轉，直到發出“喀嚓”的聲音。



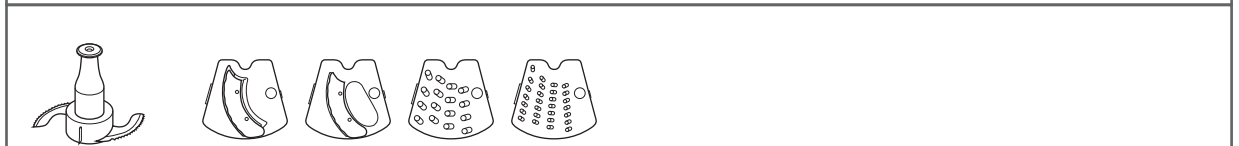
將開關鈕轉到“脈衝”5 ~ 10 次。



轉動開關鈕返回關“0”位置，並將插頭從插座上拔下。取出附屬品，並進行清洗。



在流水中沖洗這些零件。必要時可使用中性的廚房用清潔劑。然後用乾淨的布擦乾。



在流水中沖洗這些零件，並用刷子仔細清洗。必要時可使用中性的廚房用清潔劑。

### 摘要：

- 這些零件是非常鋒利的，清洗時應格外小心處理。避免在清洗過程中，將這些零件擊中硬物。

## 使用後

### 馬達機座 / 橡膠腳墊

使用濕布拭擦任何灰塵或污漬。

#### 摘要：

- 在清洗馬達機座前，確保已拔掉電源線。
- 不要在流水中清洗馬達機座。
- 不要使用腐蝕性的液體（如酒精、稀釋劑等）清洗馬達機座。

### 用洗碗機清洗

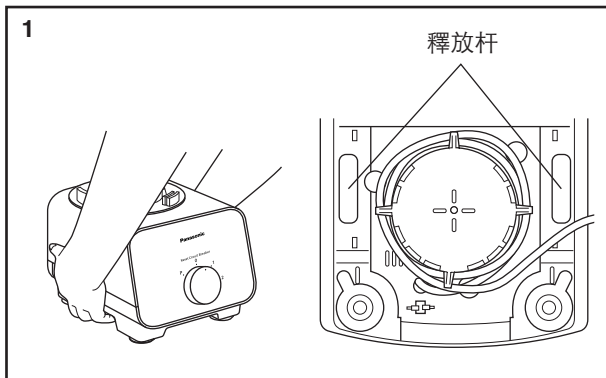
本產品的容器與容器蓋罩可用洗碗機清洗。

#### 摘要：

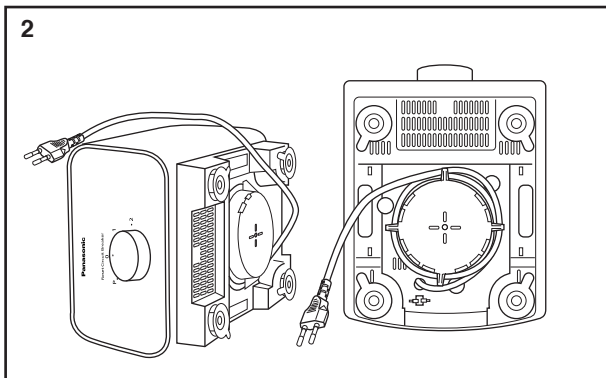
- 請勿將這些零件置放在靠近洗碗機加熱區附近，因為高溫可能會損壞其機件。

### 收藏

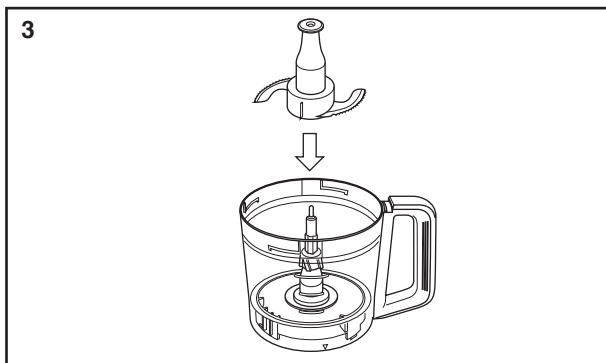
在收藏前，確保所有附屬品以及容器已從馬達機座上去除。



要釋放馬達機座橡膠腳墊的吸力，按下位於馬達機座外殼的底部旁邊的釋放杆，如上圖所示，並同時抬起。



傾斜馬達機座在其一側，並著手將部分的電源線纏繞到纏繞區，並將插頭留在座機旁。



收藏切刀在容器裡面。

收藏其他附屬品在乾爽、安全的地方。

# 故障排除

安排維修服務之前，請檢查以下幾點。

| 問題                 | 原因和應對方法  |
|--------------------|--|
| 本產品無法啟動。           | <ul style="list-style-type: none"><li>● 插頭沒穩固插入電源插座。<ul style="list-style-type: none"><li>➔ 穩固地將插頭插入插座。</li></ul></li></ul>  |
| 轉動開關鈕後，本產品仍無法啟動。   | <ul style="list-style-type: none"><li>● 容器沒有正確地鎖定在馬達機座上。<ul style="list-style-type: none"><li>➔ 確保附屬品的三角形標記對齊馬達機座的長方形標記，如第24頁所示。</li></ul></li><li>● 容器蓋罩還未完全鎖定在容器上。<ul style="list-style-type: none"><li>➔ 將容器蓋罩完全安裝在容器上。</li></ul></li><li>● 材料卡住。<ul style="list-style-type: none"><li>➔ 小心取出材料，並確保放入如所述的用量。</li></ul></li></ul>  |
| 本產品在運行過程中突然停止。     | <ul style="list-style-type: none"><li>● 電路自動斷路器被啟動。（請參閱第23頁）<ul style="list-style-type: none"><li>· 加入太多的材料。<ul style="list-style-type: none"><li>➔ 取出多余的材料，並確保放入如所述的用量。</li></ul></li><li>· 大塊或硬質的材料。<ul style="list-style-type: none"><li>➔ 確保材料切成規定的尺寸。請勿使用堅硬的材料，如冷凍食品或高密度固體。</li></ul></li></ul></li><li>● 安全鎖被觸動。（請參閱第23頁）<ul style="list-style-type: none"><li>· 操作過程中出現異常的振動可能會觸動安全鎖。<ul style="list-style-type: none"><li>➔ 請確保根據所述的材料和用量。</li></ul></li><li>➔ 將容器蓋罩牢固地鎖定在容器上，並確保容器被完全地鎖定在馬達機座上。</li></ul></li></ul> |
| 有操作時出現異常的振動和噪音。    | <ul style="list-style-type: none"><li>● 橡膠腳墊和／或台面不乾淨。<ul style="list-style-type: none"><li>➔ 使用一塊乾淨的濕布擦掉任何灰塵或污漬。只有放在一個乾淨、平整、光滑的表面上，橡膠腳墊才可以有效發揮作用。</li></ul></li><li>● 用於處理的材料太多或太硬。<ul style="list-style-type: none"><li>➔ 確保使用如所述的材料，如果使用超出所規定的材料分量，減少材料的份量。</li></ul></li></ul>  |
| 經處理的材料的質地和一致性未如預期。 | <ul style="list-style-type: none"><li>● 一些材料可能難以加工，例如南瓜。<ul style="list-style-type: none"><li>➔ 處理材料之前預煮可能是有必要的以軟化材料，例如直到可以使用又輕易地刺穿。</li></ul></li><li>● 材料尺寸沒有根據製備方法。<ul style="list-style-type: none"><li>➔ 材料準備按照規定的尺寸。</li></ul></li><li>● 對於冰凍功能，同時處理某些材料可能導致剩餘的塊狀物。</li><li>● 最大材料處理量和處理的持續時間僅供參考，較少量的材料和不同的材料將影響本產品的表現。<ul style="list-style-type: none"><li>➔ 在適當的持續時間下處理材料，直到達到所希望的質地和稠度。</li></ul></li></ul>   |



# 規格

|                |   |
|----------------|---|
| 型號             | <b>MK-F300</b>  |
| 功能             | 食物處理器   |
| 電源供應           | 220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz                                  |
| 額定功率           | 180 - 200 W   |
| 開關鈕            | 開關鈕   |
| 使用時間           | 2 分鐘開，4 分鐘關   |
|                | "材料準備工作" 頁面上所述的內容除外                                       |
| 尺寸 (高x寬x深) (約) | 435 x 264 x 265 毫米  |
| 重量 (約)         | 3.1 公斤  |
| 容量 (約)         | 容器容量：2.5 公升<br>最大實際使用容量：<br>液體而已 = 1.5 公升<br>固體而已 = 600 克 |
|                | "材料準備工作" 頁面上所述的內容除外                                       |
| 附屬品及配件         | 切刀、刀片架、切片刀 (厚和薄)、磨碎刀片 (粗和幼)、沙律漏斗                          |
| 通用配件           | 刷子與勺子   |
| 可用洗碗機清洗附屬品     | 容器與容器蓋罩   |



# KANDUNGAN

|  | Muka surat |
|--|------------|
| <b>LANGKAH-LANGKAH KESELAMATAN</b> .....     | 35 - 37    |
| NOTA PENTING .....                           | 37         |
| NAMA BAHAGIAN-BAHAGIAN .....                 | 38         |
| ALAT PERLINDUNGAN PEMUTUS LITAR .....        | 39         |
| KEKUNCI KESELAMATAN .....                    | 39         |
| CARA MEMBUKA .....                           | 40         |
| PEMROSES MAKANAN                             |            |
| (i) PENGENALAN .....                         | 40         |
| (ii) PISAU PEMOTONG .....                    | 41 - 42    |
| - Penyediaan Bahan-bahan                     |            |
| - Cara Mengguna                              |            |
| (iii) PISAU PENGHIRIS • PISAU PERINCIH ..... | 43 - 44    |
| - Penyediaan Bahan-bahan                     |            |
| - Cara Mengguna                              |            |
| (iv) PENERING SALAD .....                    | 45         |
| - Penyediaan Bahan-bahan                     |            |
| - Cara Mengguna                              |            |
| SELEPAS PENGGUNAAN .....                     | 46 - 47    |
| PENYELESAIAN MASALAH .....                   | 48         |
| SPESIFIKASI .....                            | 49         |

# LANGKAH-LANGKAH KESELAMATAN (Pastikan mengikut arahan ini)

Untuk mengelakkan kemalangan atau kecederaan kepada pengguna, orang lain dan kerosakan harta benda, sila patuhi arahan-arahan berikut.


■ Carta berikut menunjukkan tahap kerosakan yang disebabkan oleh operasi yang salah.

|   |   |
|---|---|
|  <b>AMARAN</b> | Menunjukkan kecederaan serius atau kematian.              |
|  <b>AWAS</b>   | Menunjukkan risiko kecederaan atau kerosakan harta benda. |

■ Simbol dikelaskan dan dijelaskan seperti berikut.

|  |   |
|--|---|
|  Simbol ini menunjukkan larangan. |  Simbol ini menunjukkan keperluan yang mesti dipatuhi. |
|--|---|

## AMARAN

-  ● **Jangan merosakkan Tali Kod atau Palam.**  
(Ia boleh menyebabkan kejutan elektrik atau kebakaran yang disebabkan oleh litar pintas.)
- **Jangan gunakan perkakas ini jika Tali Kod atau Palam rosak atau Palam disambungkan ke soket secara longgar.**  
(Ia boleh menyebabkan kejutan elektrik atau kebakaran yang disebabkan oleh litar pintas.)
  - ➔ Jika Tali Kod rosak, ia mesti digantikan oleh pengilang, ejen perkhidmatan atau orang dengan kelayakan seumpamanya, untuk mengelakkan bahaya.
- **Jangan memasang atau mencabut Palam dengan tangan yang basah.**  
(Ia boleh menyebabkan kejutan elektrik.)
- **Jangan melebihi voltan dan jangan menggunakan arus alternatif selain daripada yang disenaraikan pada perkakas.**  
(Ia boleh menyebabkan kejutan elektrik atau kebakaran.)
  - Pastikan voltan yang dibekalkan kepada perkakas adalah sama seperti bekalan tempatan anda.
  - Memasang alat peranti lain ke dalam soket yang sama boleh menyebabkan pemanasan elektrik yang berlebihan.
- **Jangan rendamkan Bahagian Motor ke dalam air atau percikan ia dengan air.**  
(Ia boleh menyebabkan kejutan elektrik atau kebakaran yang disebabkan oleh litar pintas.)
- **Jangan membuka, membaiki atau mengubah suai perkakas.**  
(Ia boleh menyebabkan kebakaran, kejutan elektrik atau kecederaan.)
  - ➔ Sila hubungi pusat perkhidmatan anda untuk pembaikan.
- **Jangan letakkan sebarang objek ke dalam lubang angin atau celah.**  
(Ia boleh menyebabkan kejutan elektrik atau kerosakan.)
  - Terutamanya objek logam seperti pin atau wayar.
- **Jangan menggantikan mana-mana bahagian perkakas dengan alat ganti selain daripada alat ganti tulen.**  
(Ia boleh menyebabkan kecederaan, kejutan elektrik atau kebakaran.)
- **Jangan cuba mengalihkan Penutup apabila perkakas masih beroperasi.**  
(Ia boleh menyebabkan kecederaan.)
- **Jangan gunakan air panas (melebihi 60 °C) untuk tujuan membersih atau api untuk mengeringkan perkakas.**  
(Ia boleh menyebabkan melecur atau kerosakan.)
- **Jangan letak bahan-bahan panas (melebihi 60 °C) ke dalam Balang.**  
(Ia boleh menyebabkan kecederaan atau kerosakan.)
- **Jangan masukkan jari atau perkakas seperti sudu, garpu dan sebagainya ke dalam Balang semasa operasi.**  
(Ia boleh menyebabkan kecederaan, kejutan elektrik, atau kebakaran yang disebabkan oleh litar pintas.)
- **Jangan menolak Pin Keselamatan dan Tuil Keselamatan dengan sebarang peralatan, kayu dan lain-lain, kerana perkakas mungkin akan dihidupkan.**  
(Ia boleh menyebabkan kecederaan.)

# AMARAN



- **Produk ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk kanak-kanak) dengan keupayaan fizikal deria atau mental yang kekurangan, atau kurang berpengalaman dan pengetahuan, kecuali mereka diawasi atau diberi arahan berkenaan penggunaan produk oleh orang yang bertanggungjawab atas keselamatan mereka. Kanak-kanak hendaklah diselia untuk memastikan mereka tidak bermain dengan produk.**  
(Ia boleh menyebabkan melecur, kecederaan atau kejutan elektrik.)
- **Masukkan Palam dengan sempurna.**  
(Jika tidak, ia boleh menyebabkan kejutan elektrik dan kebakaran yang disebabkan oleh haba yang boleh menjana di sekitar Palam.)
- **Sentiasa bersihkan Palam.**  
(Palam yang kotor boleh menyebabkan penebat yang tidak mencukupi kerana kelembapan, dan boleh menyebabkan kebakaran.)
- **Jika terdapat sebarang abnormaliti atau kerosakan, berhenti menggunakan perkakas serta merta dan cabut Palam dengan segera.**  
(Ia boleh menyebabkan asap, api atau kejutan elektrik.)  
Contoh keadaan yang tidak normal atau apabila kerosakan berlaku:
  - Palam dan Tali Kod menjadi luar biasa panas.
  - Tali Kod rosak atau kegagalan kuasa.
  - Bahagian Motor telah berubah bentuk atau luar biasa panas.➔ Sila cabut Palam perkakas dengan segera dan hubungi pusat perkhidmatan untuk pemeriksaan atau pembaikan.
- **Pastikan untuk memegang Palam apabila mencabutkan Palam. Jangan sesekali menarik keluar menggunakan Tali Kod.**  
(Ia boleh menyebabkan kejutan elektrik atau kebakaran yang disebabkan oleh litar pintas.)
- **Berhati-hati apabila cecair panas dituangkan ke dalam Balang kerana ia akan meruap keluar disebabkan pemanasan secara tiba-tiba.**  
(Ia boleh menyebabkan melecur.)
- **Berhati-hati semasa mengendali pisau pemotong yang tajam, mengosongkan Balang dan ketika mencuci. (contohnya Pisau Pemotong, Pisau Penghiris dan lain-lain)**  
(Ia boleh menyebabkan kecederaan.)

# AWAS



- **Jangan biarkan perkakas tanpa jagaan apabila ia sedang digunakan.**  
(Ia boleh menyebabkan kebakaran atau kelecuman.)
  - Apabila meninggalkan produk, matikan kuasa.
- **Jangan gunakan perkakas atas tempat-tempat berikut.**
  - Tempat yang permukaannya tidak rata, di atas permaidani yang tidak tahan haba atau kain alas meja dan lain-lain.  
(Ia boleh menyebabkan kebakaran atau kecederaan.)
  - Tempat di mana air boleh terpercik atau yang berhampiran dengan sumber haba.  
(Ia boleh menyebabkan kejutan elektrik atau kebocoran arus.)
- **Jangan beroperasi dengan kapasiti yang melebihi kapasiti maksimum yang bertanda pada setiap bekas. Ikut jumlah bahan-bahan yang dicadangkan untuk pemprosesan.**  
(Ia boleh menyebabkan kecederaan.)
- **\*Jangan terus beroperasi untuk jangka masa yang panjang. Disyorkan untuk mematikan perkakas sementara selepas operasi tertentu.**  
(Ia boleh menyebabkan melecur.)

| Fungsi            | Masa Operasi (minit) | Masa Rehat (minit) |
|-------------------|----------------------|--------------------|
| Pemproses Makanan | 2                    | 4                  |

\* Pengecualian untuk "Penyediaan Bahan-bahan" yang dinyatakan dalam Arahan Pengendalian ini.

# **AWAS**



- **Cabut Palam apabila perkakas tidak digunakan.**  
(Jika tidak, ia mungkin menyebabkan kejutan elektrik atau kebakaran yang disebabkan oleh litar pintas.)
- **Keluarkan Balang sebelum mengangkat Bahagian Motor dari meja.**  
(Ia boleh menyebabkan kecederaan.)
- **Matikan perkakas dan cabut Palam dari bekalan kuasa sebelum menukar aksesori atau mendekati bahagian yang bergerak apabila digunakan.**  
(Ia boleh menyebabkan kecederaan.)
- **Apabila membawa perkakas, pastikan memegang Bahagian Motor dengan dua tangan. Jangan membawa perkakas dengan memegang Balang sahaja.**  
(Ia boleh menyebabkan kecederaan.)

## NOTA PENTING

- **Jangan letakkan perkakas di tempat-tempat berikut:**
  - Lokasi di mana perkakas terdedah kepada kelembapan berlebihan, suhu atau cahaya matahari secara langsung.  
(Ia boleh menyebabkan kerosakan.)
  - Mana-mana lokasi dengan suhu yang terlampau tinggi atau rendah seperti peti sejuk, penyejuk beku, ketuhar gelombang mikro atau ketuhar.  
(Ia boleh menyebabkan kerosakan atau kepecahan.)
- **Jangan memproses bahan-bahan keras (contohnya daging keras, daging dengan tulang) atau bahan likat.**  
(Ia boleh menyebabkan kerosakan.)

### Bahan-bahan yang dilarang:

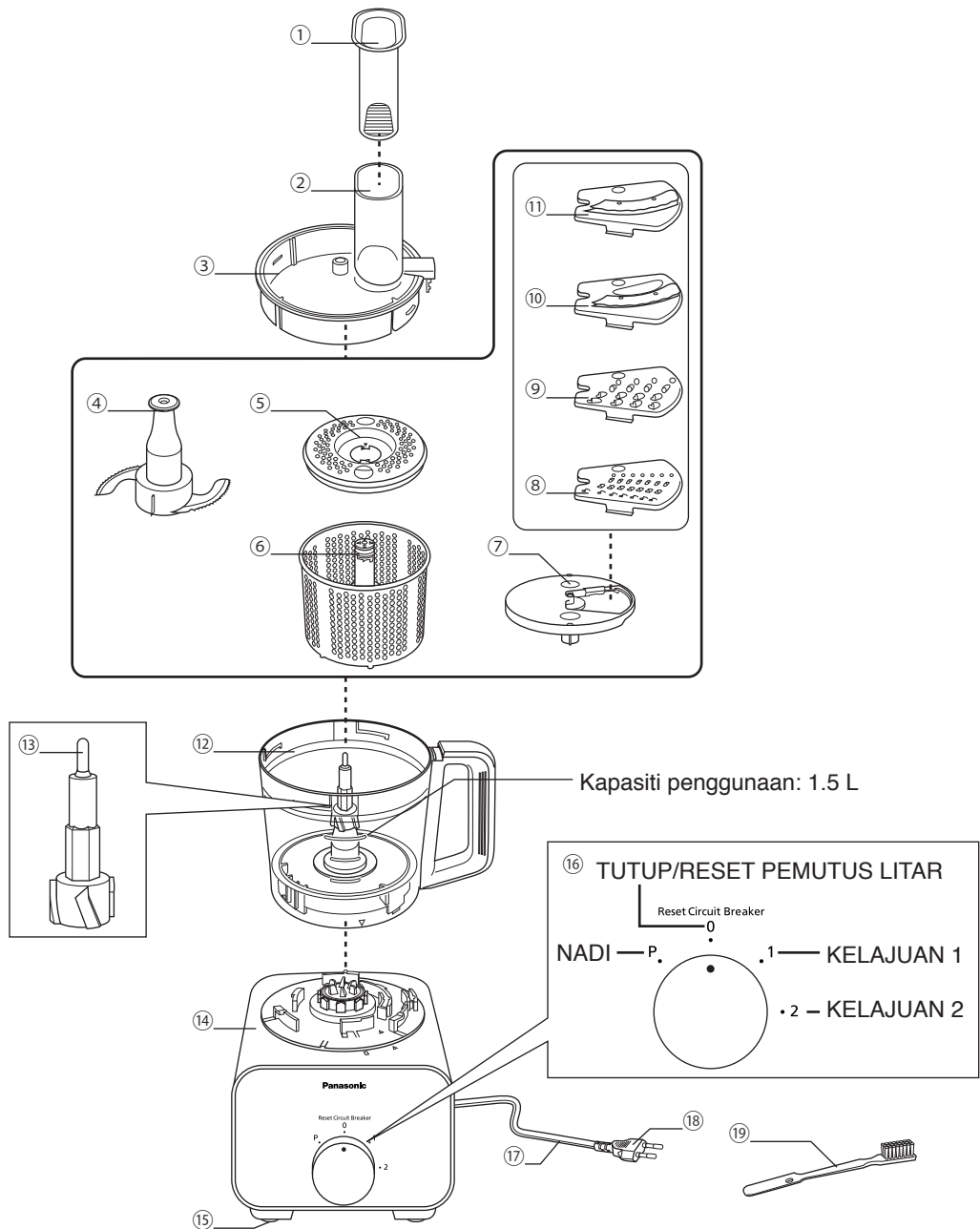
| Alat-alat Tambahan                 | Penerangan  |
|------------------------------------|---|
| Pisau Pemetong                     | Bahan-bahan keras, bahan-bahan likat, misalnya biji kopi, kacang soya kering, makanan sejuk beku, sotong kering, dan lain-lain.   |
| Pisau Penghiris dan Pisau Perincih | Bahan-bahan yang mempunyai kepekatan serat keras yang tinggi, bahan-bahan likat, bahan-bahan yang terlalu lembut, contohnya sayur-sayuran yang keras, makanan beku, ham, kunyit, halia, daun salad, tomato, buah pic, coklat dan lain-lain. |
| Pengereng Salad                    | Bahan-bahan ketulan besar, bahan-bahan yang lembut dan rapuh, contohnya lobak merah yang besar atau ketulan kentang, tomato, tauhu, pasta, mi, dan lain-lain.   |

### Sebelum Penggunaan:

Sentiasa kendalikan perkakas di atas permukaan yang bersih, kering, rata, keras dan licin, dan bersihkan Tapak Getah (Muka surat 38) untuk memastikan bahawa sedutan Tapak Getah yang optimum.

# NAMA BAHAGIAN-BAHAGIAN

## Pemroses Makanan



1. Penolak Bahan
2. Bukaan Penyalur Bahan
3. Penutup Balang
4. Pisau Pemetong
5. Penutup Pengering
6. Pengering Salad
7. Pemegang Pemetong
8. Pisau Perincih Halus
9. Pisau Perincih Kasar
10. Pisau Penghiris Nipis

11. Pisau Penghiris Tebal
12. Balang
13. Aci Pacu
14. Bahagian Motor
15. Tapak Getah
16. Suis Putar
17. Tali Kod
18. \*Palam
19. Berus

# ALAT PERLINDUNGAN PEMUTUS LITAR

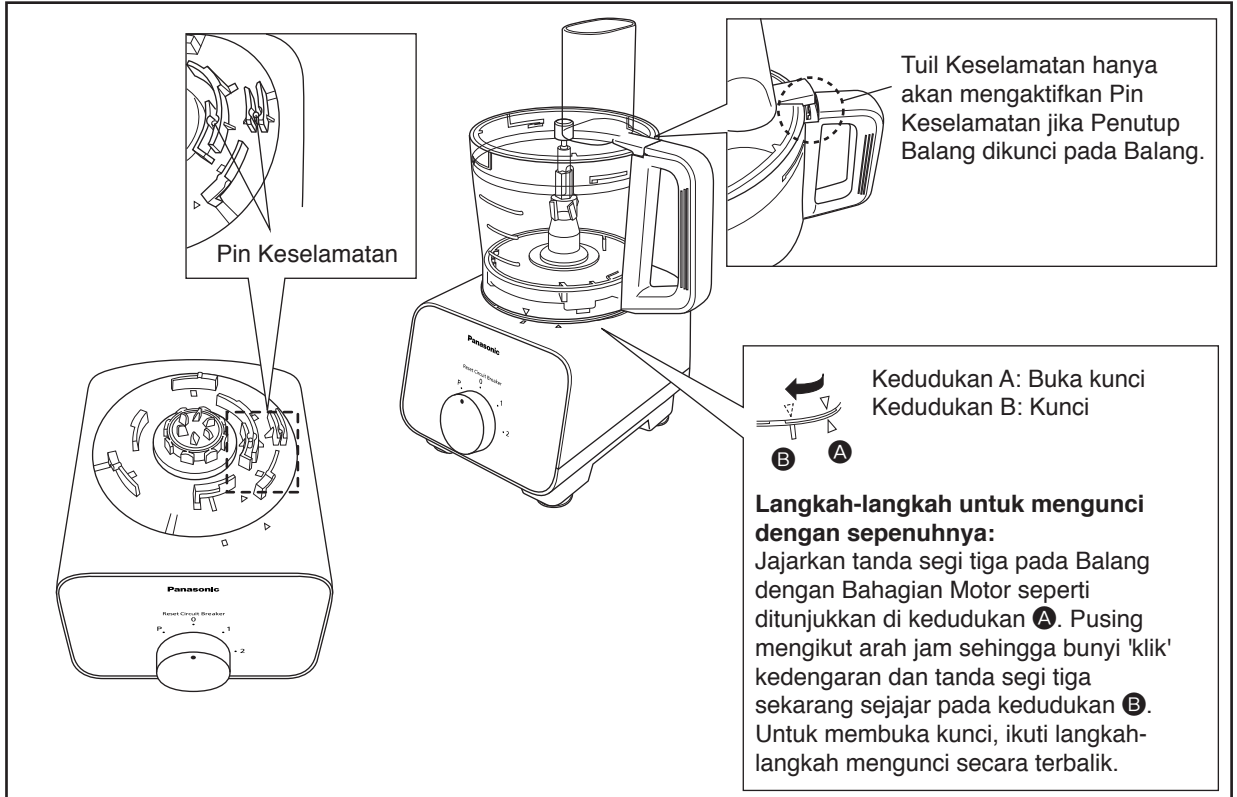
Apabila Perlindungan Pemutus Litar berhenti secara automatik disebabkan bebanan yang berlebihan, sila pusingkan Suis Putar ke kedudukan "0" dan ikut arahan di bawah:

1. Kurangkan bahan-bahan hingga setengah dari muatan asal dan sambung semula operasi.
2. Jika masih tetap tidak berfungsi, pusing Suis Putar ke "0" (Tutup) sekali lagi dan sambung semula operasi.
3. Jika semua masih gagal beroperasi, sila hubungi pusat perkhidmatan yang terdekat.

## KEKUNCI KESELAMATAN

Pin Keselamatan direka untuk mengelakkan perkakas daripada beroperasi apabila

- Penutup Balang dan Balang tidak dikunci dengan sepenuhnya antara satu sama lain.
- Balang tidak dikunci sepenuhnya kepada Bahagian Motor.



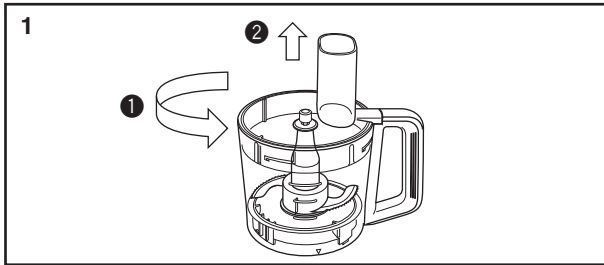
### Nota:

- Jangan tekan Pin Keselamatan dan Tuil Keselamatan dengan apa-apa peralatan, kayu dan lain-lain.
- Jangan tuangkan cecair atau bahan-bahan di kawasan Pin Keselamatan dan Tuil Keselamatan.
- Pastikan kawasan Pin Keselamatan dan Tuil Keselamatan bersih untuk mengelakkan benda asing berkumpul di kawasan itu.

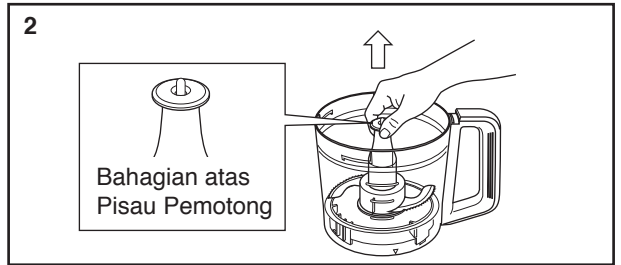
Tindakan di atas akan memastikan Pin Keselamatan dan Tuil Keselamatan berfungsi dengan betul. Jika tidak dipatuhi, ia akan merosakkan bahagian-bahagian yang berkaitan dengan Pin Keselamatan dan Tuil Keselamatan.

# CARA MEMBUKA

## Membuka dari Bungkusannya



Pusing Penutup Balang ke arah lawan jam dan mengangkatnya dari Balang.



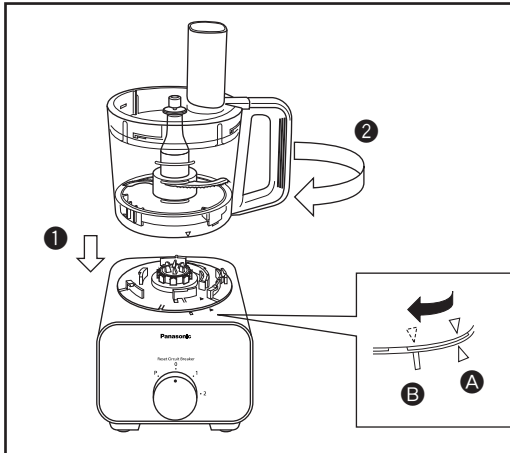
Pegang bahagian atas Pisau Pemotong dan angkat ke atas untuk mengeluarkannya dari Balang.

### Nota:

Berhati-hati dengan Pisau Pemotong yang tajam apabila mengeluarkannya dari Balang.

## PEMROSES MAKANAN -PENGENALAN-

Disyorkan supaya semua alat-alat tambahan dan aksesori dibersihkan dan dikeringkan dengan baik sebelum menggunakan perkakas ini buat kali pertama, sila rujuk muka surat 46 - 47 untuk kaedah pembersihan. Semasa memasang perkakas ini, sila cabut palam. Sebelum memasang, pastikan Suis Putar berkedudukan "0". Sila rujuk bahagian "Penyimpanan" pada muka surat 47 mengenai cara menukar posisi Bahagian Motor.







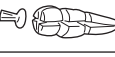

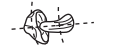









1. Letakkan Balang di atas Bahagian Motor sehingga tanda sejajar seperti yang ditunjukkan pada **A**.
2. Pusing Balang mengikut arah jam sehingga bunyi 'klik' didengari. Pastikan tanda segi tiga pada Balang adalah sejajar dengan tanda segi empat tepat di Bahagian Motor seperti pada **B**.

**Untuk membuka, sila ikuti langkah-langkah pemasangan secara terbalik.**



# PEMROSES MAKANAN - PISAU PEMOTONG -

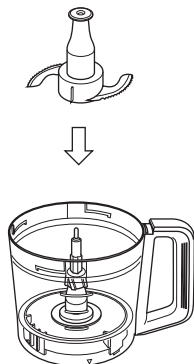
## Penyediaan Bahan-bahan untuk Pisau Pemotong

| Fungsi      | Bahan-bahan               | Kelajuan    | Quantiti     | Masa operasi (anggaran) | Kaedah Penyediaan   |
|-------------|---------------------------|-------------|--------------|-------------------------|---|
| Cincang     | Daging                    | 2           | 50 ~ 400 g   | 5 ~ 50 saat             |  Buang semua kulit, tulang dan urat, potong kepada ketulan 2 ~ 3 cm.   |
|             | Ikan                      |             | 50 ~ 500 g   | 3 ~ 20 saat             |    |
| Potong      | Bawang                    | 1 (Berkala) | 150 ~ 500 g  | 4 ~ 15 kali             |  Buang kulit, potong kepada ketulan 2 ~ 3 cm.  |
|             | Bawang Putih              | 2           | 5 ~ 500 g    | 10 ~ 30 saat            |  Kupaskan kulit.   |
|             | Lobak Merah               |             | 50 ~ 450 g   | 10 ~ 30 saat            |  Kupaskan kulit, potong kepada ketulan 2 ~ 3 cm.   |
|             | Daun Parsli Itali         |             | 5 ~ 70 g     | 10 ~ 40 saat            |  Asingkan tangkai.   |
|             | Cendawan                  |             | 30 ~ 250 g   | 3 ~ 15 saat             |  Potong kepada ketulan 2 ~ 3 cm.   |
| Hancur      | Keju Parmesan             | 2           | 10 ~ 200 g   | 10 ~ 60 saat            |  Potong kepada ketulan 2 ~ 3 cm.   |
| Lenyek      | Kentang Rebus             | NADI        | 100 ~ 400 g  | 3 ~ 15 kali             |  Potong kepada ketulan 2 ~ 3 cm. Jangan lebih proses.  |
| Sejuk       | Pisang Beku               | 2           | 250 ~ 450 g  | 30 ~ 180 saat           |  1 ~ 2 cm tebal, keadaan separuh beku, iaitu boleh dicucuk oleh pencungkil gigi.  |
| Ais Kisar   | Ais Kiub                  | 2           | ~ 10 ketul   | ~ 20 saat               |  Ais kiub 2 ~ 3 cm.  |
| Kisar       | Kacang Tanah              | 2           | 10 ~ 200 g   | 15 ~ 30 saat            |  Buang kulit luar dan dalam kacang tanah.  |
| Pes         | Kacang Garing             | 2           | 100 ~ 400 g  | 5 ~ 10 minit            |  Buang kulit luar dan dalam kacang tanah.  |
| Serbuk Roti | Roti Putih Lembut         | 2           | 10 ~ 200 g   | 15 ~ 60 saat            |  Potong roti lembut kepada 6 ~ 8 keping.   |
| Uli         | Tepung                    | 2           | 300 g        | ~ 120 saat              | Campurkan yis dengan air dan tambah semasa pemprosesan doh (menambah yis secara langsung sebelum pemprosesan boleh menyebabkan mengelupas dan kenaikan pra-matang). Jika campuran adunan masih kelihatan tidak stabil selepas pemprosesan awal, tambah 1 sudu teh air ke dalam campuran. Apabila getaran besar berlaku disebabkan oleh campuran doh membalut sekitar Aci Pacu, tambah 1 sudu besar tepung. Jangan memproses semula doh selepas proses selesai, jika doh tidak memuaskan, uli dengan tangan. |
|             | Cecair                    |             | 160 ~ 200 mL |                         |   |
| Pembuat Jus | Buah-buahan, cecair, dll. | 2           | ~ 1,500 mL   | ~ 120 saat              |  Potong kepada ketulan 2 ~ 3 cm. Proses pepejal dahulu. Isi cecair sehingga jumlah tidak melebihi 1,500 mL. Jangan menambah lebih daripada 10 ketul ais kiub semasa proses.  |
| Pembuat     | Sayur                     | 2           | 1,500 mL     | 120 saat                |  Potong kepada ketulan 2 ~ 3 cm.   |

# PEMROSES MAKANAN - PISAU PEMOTONG -

## Cara Mengguna: Pisau Pemotong

1



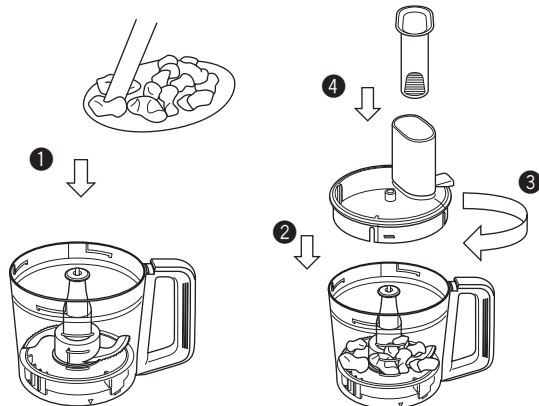
Letakkan Pisau Pemotong ke dalam Balang.

### Nota:

Pastikan Aci Pacu terkeluar dari Pisau Pemotong selepas dimasukkan.

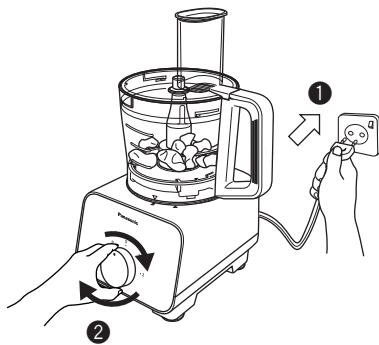


2



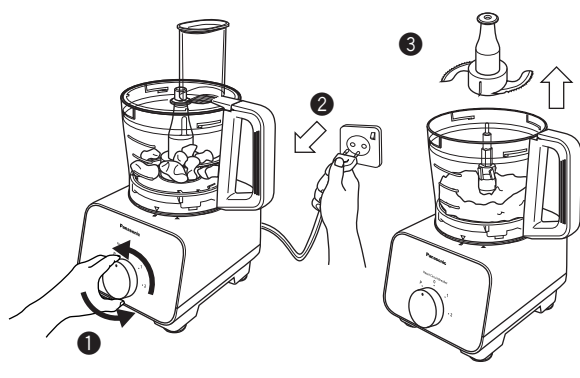
Masukkan bahan-bahan ke dalam Balang. Letakkan Penutup Balang di atas Balang dan pusingkannya mengikut arah jam sehingga bunyi 'klik' kedengaran. Masukkan Penolak Bahan ke dalam Bukaian Penyalur Bahan. Pasangkan pasangan Balang pada Bahagian Motor seperti di muka surat 40.

3



Masukkan Palam ke dalam soket dan pusing Suis Putar untuk memilih kelajuan yang diperlukan (rujuk kepada "Penyediaan Bahan-bahan" di muka surat 41).

4

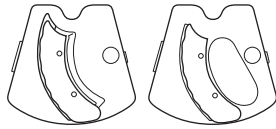


Selepas pemrosesan telah selesai, kembalikan Suis Putar ke kedudukan "0" dan cabut Palam dari soket. Keluarkan Pisau Pemotong dari Balang sebelum mengeluarkan bahan-bahan yang telah diproses.

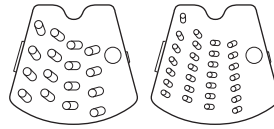
### Nota:

- Sentiasa pastikan Pisau Pemotong dimasukkan sebelum menambah bahan-bahan ke dalam Balang.
- Tidak melebihi jumlah bahan-bahan yang dinyatakan untuk menguli kerana getaran yang tidak normal mungkin berlaku.
- Jangan masukkan bahan-bahan panas ke dalam Balang untuk pemrosesan. Sentiasa pastikan bahawa bahan-bahan telah cukup sejuk sebelum dimasukkan, contohnya kentang rebus.
- Untuk buat Jus, isi bahan-bahan pejal dahulu ke dalam Balang, diikuti dengan bahan-bahan cecair sehingga jumlah keseluruhan tidak melebihi 1,500 mL.
- Apabila memproses bahan cecair bersama-sama dengan ais kiub, jangan masukkan melebihi 10 ketul ais kiub (lebih kurang 170 g).
- Bergantung kepada kelajuan dan jumlah bahan-bahan yang digunakan, getaran yang ketara akan dihasilkan. Dalam situasi ini, tahan Penutup Balang dengan kedua-dua tangan untuk memberi sokongan semasa operasi.
- Untuk menguli, dilarang memproses semula selepas doh telah dibentuk pada kali pertama.
- Kandungan mentega dan gula yang tinggi dalam adunan boleh menyebabkan getaran yang tidak normal.
- Penggunaan tepung selain daripada tepung roti untuk membuat roti boleh menyebabkan getaran yang tidak

# PEMROSES MAKANAN - PISAU PENGHIRIS • PISAU PERINCIH -



Pisau Penghiris (Tebal / Nipis)  
- digunakan untuk menghiris bahan.



Pisau Perincih (Kasar / Halus)  
- digunakan untuk merincih dan memarut bahan-bahan.

## Penyediaan Bahan-bahan untuk Pisau Penghiris (Tebal/Nipis)

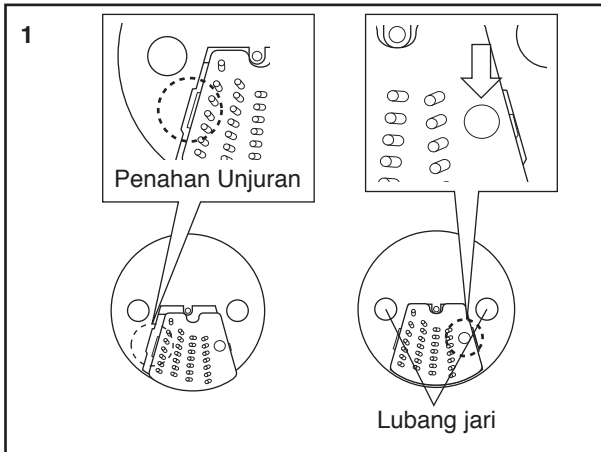
| Fungsi | Bahan-bahan | Kelajuan | Maksimum (Penggunaan Sekali) | Masa operasi (anggaran) | Kaedah Penyediaan |  |
|--------|-------------|----------|------------------------------|-------------------------|-------------------|--|
| Hiris  | Timun       | 2        | 700 g                        | -                       |                   | Potong bahan-bahan sehingga ia cukup kecil untuk dimuatkan ke dalam Bukaan Penyalur Bahan. |
|        | Bawang      |          | 700 g                        |                         |                   |  |
|        | Lobak Merah |          | 600 g                        |                         |                   |  |
|        | Kentang     |          | 600 g                        |                         |                   |  |
|        | Kubis       |          | 400 g                        |                         |                   |  |

## Penyediaan Bahan-bahan untuk Pisau Perincih (Kasar / Halus)

| Fungsi | Bahan-bahan | Kelajuan | Maksimum (Penggunaan Sekali) | Masa operasi (anggaran) | Kaedah Penyediaan |  |
|--------|-------------|----------|------------------------------|-------------------------|-------------------|--|
| Rincih | Timun       | 2        | 500 g                        | -                       |                   | Potong bahan-bahan sehingga ia cukup kecil untuk dimuatkan ke dalam Bukaan Penyalur Bahan.   |
|        | Lobak Merah |          | 500 g                        |                         |                   |  |
|        | Kentang     |          | 650 g                        |                         |                   |  |
|        | Keju        |          | 500 g                        |                         |                   | Potong bahan-bahan sehingga ia cukup kecil untuk dimuatkan ke dalam Bukaan Penyalur Bahan. Jangan gunakan bahan-bahan keras seperti Keju Parmesan. |

# PEMROSES MAKANAN - PISAU PENGHIRIS · PISAU PERINCIH -

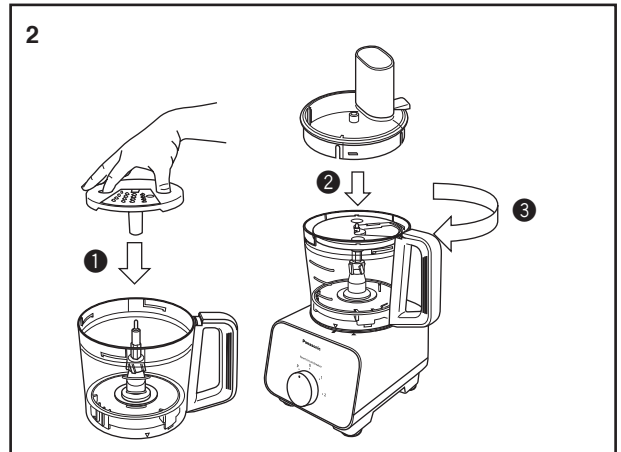
Cara Mengguna: Pisau Penghiris (Tebal / Nipis), Pisau Perincih (Kasar / Halus)



Masukkan penahan unjuran pada pemotong yang diingini pada Pemegang Pemotong dan pastikan ia diletakkan dengan betul. Tolak ke bawah pada lesung pipit pada bilah seperti yang dilihat di atas sehingga bunyi 'snap' kedengaran.

## Nota:

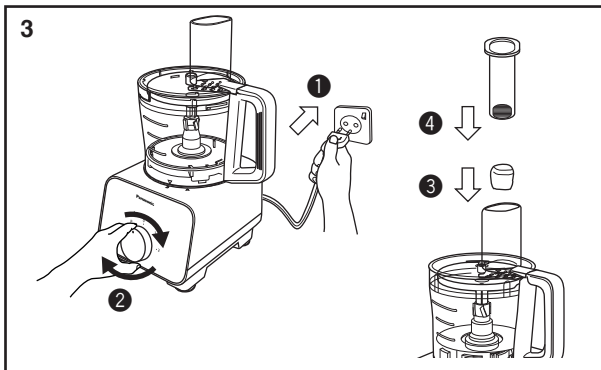
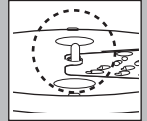
- Berhati-hati dengan tepi pemotong yang tajam semasa memasukkan ke Pemegang Pemotong.
- Untuk mengeluarkan pemotong, terbalikkan Pemegang Pemotong dan tolak ke bawah di belakang kawasan lesung pipit pemotong.



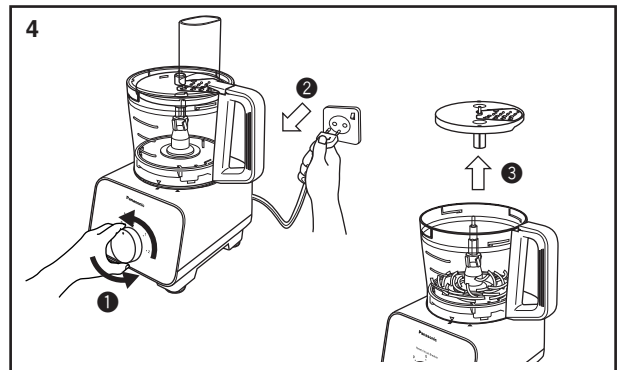
Masukkan jari dan ibu jari anda ke dalam lubang jari untuk cengkaman Pemegang Pemotong. Letakkan pasangan Pisau Pemotong ke dalam Balang. Pasangkan Balang kepada Bahagian Motor seperti di muka surat 40. Letakkan Penutup Balang pada Balang dan pusingnya mengikut arah jam sehingga bunyi 'klik' kedengaran.

## Nota:

Pastikan Aci Pacu terkeluar dari Pemegang Pemotong selepas dimasukkan.



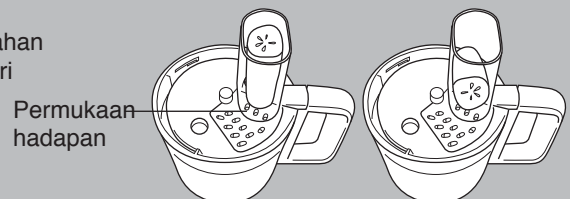
Masukkan Palam ke dalam soket dan pusingkan Suis Putar untuk memilih kelajuan yang dikehendaki (rujuk kepada "Penyediaan Bahan-bahan" di muka surat 43). Masukkan bahan-bahan ke dalam Bukaannya Penyalur Bahan dan tolak ke bawah dengan Penolak Bahan.



Selepas pemprosesan selesai, kembalikan Suis Putar ke kedudukan "0" dan cabut Palam dari soket. Keluarkan Pemegang Pemotong dari Balang sebelum mengeluarkan bahan-bahan yang telah diproses.

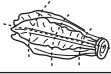

## Nota:

- Apabila memproses bahan-bahan panjang dan sempit, letakkan pada permukaan hadapan Bukaannya Penyalur Bahan seperti yang ditunjukkan dalam Rajah 1, supaya memberi sokongan semasa operasi untuk mengelakkan pemprosesan yang tidak sekata.
- Buang sebarang ketulan baki bahan yang tidak diproses.
- Selaraskan bahan-bahan yang berserat tinggi seperti yang

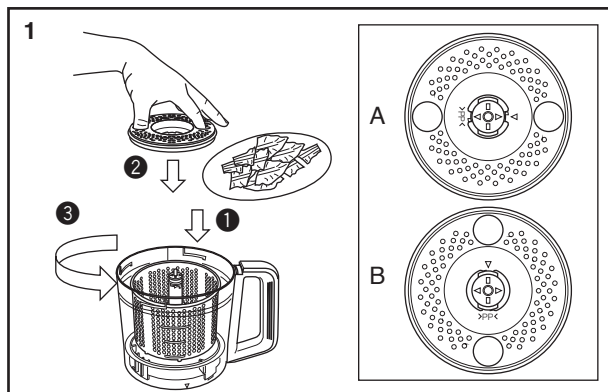


# PEMROSES MAKANAN -PENGERING SALAD-

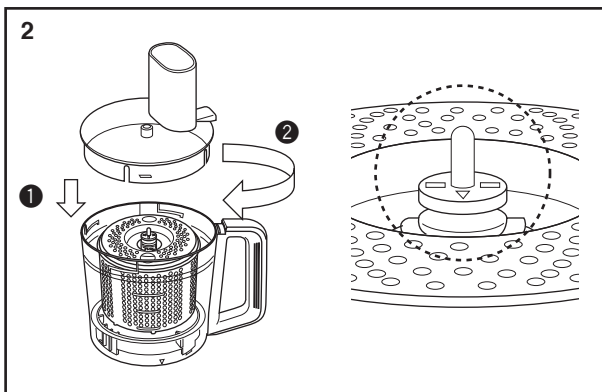
## Penyediaan Bahan-bahan untuk Pengering Salad

| Fungsi    | Bahan-bahan | Kelajuan | Maksimum (Penggunaan Sekali) | Masa operasi (anggaran) | Kaedah Penyediaan  |
|-----------|-------------|----------|------------------------------|-------------------------|--|
| Pengering | Daun Salad  | 1        | 100 g                        | 20 ~ 40 saat            |  Potong kepada kepingan 3~5 cm. |
|           | Kubis       |          | 200 g                        | 20 ~ 50 saat            |  Dicarik kepada 1~3 mm.         |

## Cara Mengguna: Pengering Salad



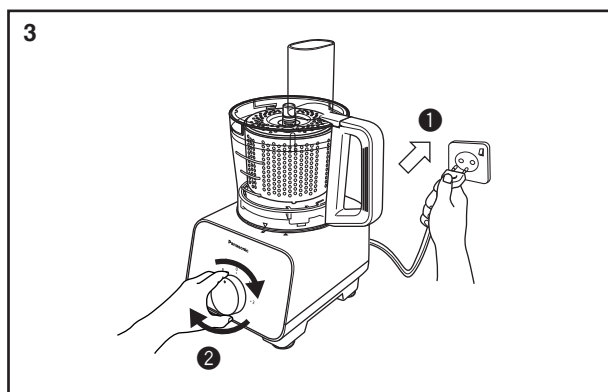
Selepas memasukkan Pengering Salad ke dalam Balang, masukkan bahan-bahan ke dalam Pengering Salad. Letakkan Penutup Pengering di atas Pengering Salad sehingga tanda adalah sejajar seperti yang ditunjukkan pada A. Pusing Penutup Pengering arah lawan jam sehingga tanda adalah sejajar yang ditunjukkan pada B.



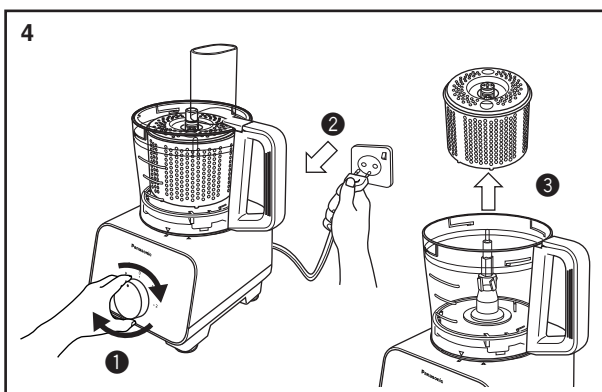
Letakkan Penutup Balang di atas Balang dan pusing mengikut arah jam sehingga bunyi 'klik' kedengaran. Pasangkan pasangan Balang pada Bahagian Motor seperti di muka surat 40.

### Nota:

Pastikan Acipacu terkeluar dari Pengering Salad selepas dimasukkan.



Masukkan Palam ke dalam soket dan pusingkan Suis Putar untuk memilih kelajuan yang diperlukan.



Selepas pemprosesan telah selesai, kembalikan Suis Putar ke kedudukan "0" dan cabut Palam dari soket. Keluarkan Pengering Salad dari Balang.

### Nota:

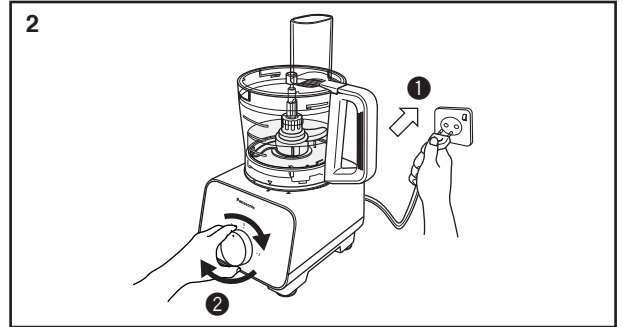
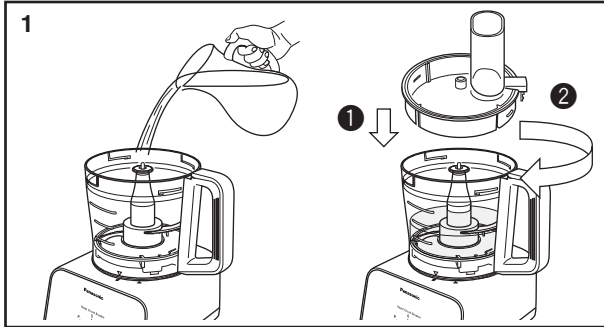
- Kapasiti penggunaan maksimum Pengering Salad: 200 g atau sehingga ketinggian maksimum Pengering Salad, yang mana terdahulu.
- Bahan-bahan yang dilarang: rujuk kepada muka surat 37.
- Pastikan bahan-bahan dimasukkan secara sama rata di seluruh Pengering Salad sebelum pemprosesan.
- Sentiasa pastikan Penutup Pengering dipasang pada Pengering Salad sebelum operasi, jika tidak, bahan-bahan mungkin akan terkeluar dan terkoyak di sekitar Balang.

# SELEPAS PENGGUNAAN

## Pembersihan

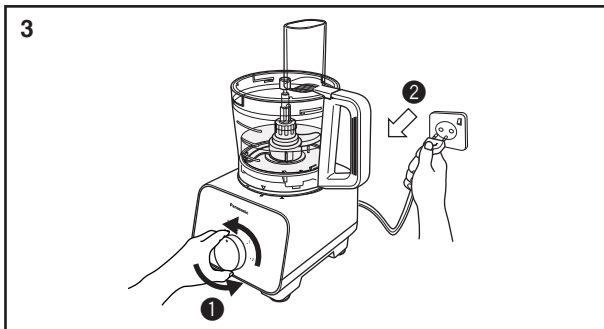
### Pra-basuhan

Pra-basuhan memudahkan pembersihan. Ia boleh digunakan untuk Pisau Pemetong. Untuk pra-basuhan, sila ikuti langkah-langkah di bawah.



Letakkan alat-alat tambahan yang telah digunakan di dalam Balang dan isikan Balang dengan air sehingga separuh kapasitinya iaitu (Maksimum 500 mL). Letakkan Penutup Balang di atas Balang dan pusingnya mengikut arah jam sehingga bunyi 'klik' kedengaran.

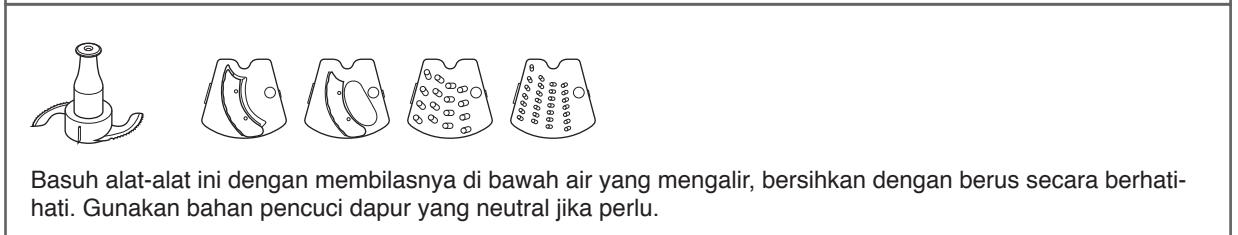
Pusingkan Suis Putar ke "NADI" 5 ~ 10 kali.



Kembalikan Suis Putar ke kedudukan "0" dan cabut Palam dari soket. Tanggalkan alat-alat tambahan dan teruskan untuk pembersihan.



Basuh alat-alat ini dengan membilasnya di bawah air yang mengalir. Gunakan bahan pencuci dapur yang neutral jika perlu. Keringkan alat-alat dengan kain bersih.



Basuh alat-alat ini dengan membilasnya di bawah air yang mengalir, bersihkan dengan berus secara berhati-hati. Gunakan bahan pencuci dapur yang neutral jika perlu.

### Nota:

- Alat-alat ini amat tajam dan harus dikendalikan dengan berhati-hati ketika pembersihan.

# SELEPAS PENGGUNAAN

## Bahagian Motor / Tapak Getah

Lapkan sebarang kekotoran dengan kain lembap yang bersih.

### Nota:

- Pastikan tali kod kuasa dicabut sebelum membersihkan Bahagian Motor.
- Jangan basuh Bahagian Motor di bawah air yang mengalir.
- Jangan gunakan cecair menghakis (contohnya alkohol, thinner, dan lain-lain) untuk membersihkan Bahagian Motor.

## Pembersihan dengan Mesin pencuci pinggan

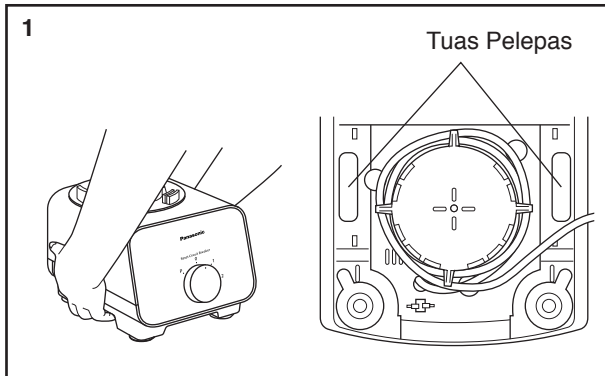
Balang dan Penutup Balang perkakas ini adalah selamat untuk dibersihkan dengan mesin pencuci pinggan.

### Nota:

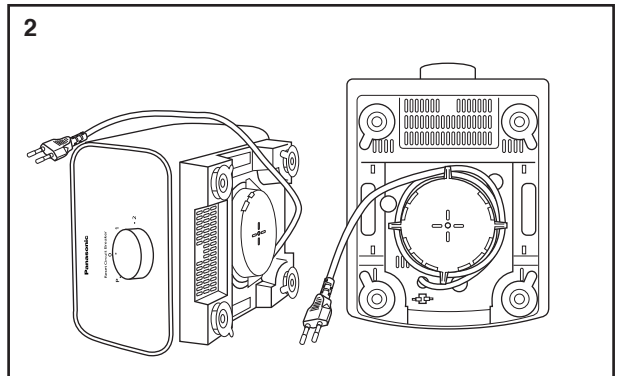
- Jangan letakkan alat-alat ini dekat dengan kawasan pemanas mesin pencuci pinggan kerana suhu yang tinggi boleh merosakkannya.

## Penyimpanan

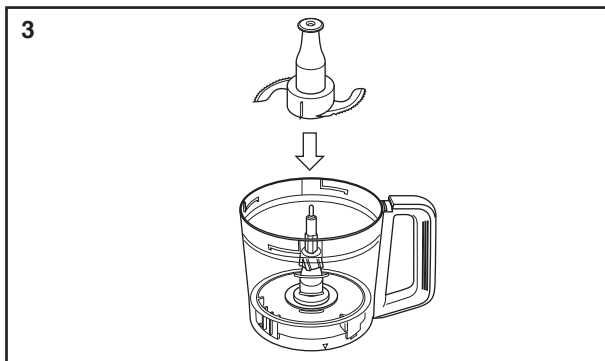
Pastikan semua alat-alat tambahan dan Balang dikeluarkan dari Bahagian Motor sebelum penyimpanan.



Untuk melepaskan sedutan Tapak Getah pada Bahagian Motor, tekan pada tuas pelepas yang terletak di bahagian bawah Bahagian Motor, dan pada masa yang sama, seperti yang dalam gambar di atas, angkatkan Bahagian Motor.



Baringkan Bahagian Motor pada sisi dan terus gulung sebahagian Tali Kod pada Kawansan Penggulungan Tali Kod dan biarkan Palam pada sisi.



Simpan Pisau Pemotong di dalam Balang. Simpan alat-alat tambahan lain di tempat yang kering, dan selamat.

# PENYELESAIAN MASALAH

Sila periksa perkara yang berikut sebelum menghantar ke pusat perkhidmatan.

| Masalah   | Punca dan Tindakan  |
|---|---|
| <p>Perkakas ini tidak dapat dihidupkan.</p>   | <p>● Palam terlonggar pada soket.<br/>➔ Pasangkan Palam dengan rapi ke dalam soket.</p>   |
| <p>Perkakas ini tidak beroperasi walaupun Suis Putar telah diaktifkan.</p>              | <p>● Balang tidak dipasang dengan betul pada Bahagian Motor.<br/>➔ Pastikan tanda segi tiga pada Balang adalah sejajar dengan tanda segi empat tepat di Bahagian Motor seperti yang di muka surat 40.</p> <p>● Penutup Balang tidak dipasang sepenuhnya pada Balang.<br/>➔ Pastikan Penutup Balang dipasang sepenuhnya pada Balang.</p> <p>● Bahan-bahan tersekat.<br/>➔ Keluarkan bahan-bahan dengan berhati-hati dan pastikan jumlah yang digunakan adalah seperti yang dicadangkan.</p>  |
| <p>Perkakas ini berhenti secara tiba-tiba semasa beroperasi.</p>                        | <p>● Perlindungan pemutus litar diaktifkan (Sila rujuk muka surat 39).</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Terlalu banyak bahan-bahan yang telah dimasukkan.<br/>➔ Keluarkan bahan-bahan yang berlebihan dan pastikan jumlah yang digunakan adalah seperti yang dinyatakan.</li><li>• Ketulan besar atau bahan-bahan keras telah digunakan.<br/>➔ Pastikan bahan-bahan dipotong pada saiz seperti yang dinyatakan. Jangan gunakan bahan-bahan keras seperti makanan sejuk beku atau pepejal yang sangat padat.</li></ul> <p>● Kekunci keselamatan diaktifkan (Rujuk muka surat 39).</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Getaran yang tidak normal semasa operasi boleh mempengaruhi fungsi kekunci keselamatan.<br/>➔ Pastikan bahawa bahan-bahan dan kuantiti yang digunakan adalah seperti yang dinyatakan.</li><li>➔ Kuncikan Penutup Balang pada Balang dengan betul, dan pastikan Balang dikunci dengan betul pada Bahagian Motor.</li></ul> |
| <p>Terdapat getaran yang tidak normal dan bunyi bising semasa operasi.</p>              | <p>● Tapak Getah dan/atau meja kerja tidak bersih.<br/>➔ Mengelap kotoran atau noda dengan kain lembap yang bersih. Tapak Getah hanya berkesan apabila diletakkan di atas permukaan yang bersih, licin dan rata.</p> <p>● Bahan-bahan yang digunakan untuk pemprosesan sama ada terlalu banyak atau terlalu keras.<br/>➔ Memastikan bahawa bahan-bahan yang digunakan adalah seperti yang dinyatakan, mengurangkan bahan-bahan jika ia adalah lebih daripada amaun yang dinyatakan.</p>   |
| <p>Tekstur dan konsistensi bahan-bahan yang diproses tidak memberi hasil yang baik.</p> | <p>● Sesetengah bahan-bahan mungkin terlalu sukar untuk memproses mentah, contohnya labu.<br/>➔ Pre-masak mungkin diperlukan untuk melembutkan bahan-bahan sebelum pemprosesan, seperti hingga garpu boleh ditusuk dengan mudah.</p> <p>● Saiz bahan tidak mengikut kaedah penyediaan.<br/>➔ Sediakan bahan-bahan dengan mengikut saiz yang dinyatakan.</p> <p>● Untuk fungsi Sejuk, memproses bahan-bahan tertentu pada masa yang sama boleh menyebabkan ketinggalan ketulan.</p> <p>● Jumlah maksimum bahan dan jangka masa pemprosesan adalah sebagai garis panduan, jumlah bahan yang lebih rendah dan bahan-bahan yang berbeza akan memberikan hasil yang berbeza.<br/>➔ Proses bahan-bahan dengan jangka masa yang sesuai sehingga mencapai tekstur dan konsistensi yang dikehendaki.</p>   |



# SPESIFIKASI

|   |  |
|---|--|
| No. Model   | <b>MK-F300</b>   |
| Fungsi  | <b>Pemproses Makanan</b>   |
| Bekalan Kuasa   | 220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz   |
| Penggunaan Kuasa  | 180 - 200 W  |
| Suis  | Suis Putar   |
| Penilaian Operasi   | 2 minit ON, 4 minit OFF  |
|   | Pengecualian untuk yang dinyatakan pada muka surat<br>"Penyediaan Bahan-bahan"   |
| Dimensi (T x L x D)<br>(Anggaran Kasar)                       | 435 x 264 x 265 mm   |
| Berat (Anggaran Kasar)  | 3.1 kg   |
| Kapasiti (Anggaran Kasar)                                     | Kapasiti Bekas: 2.5 L<br>Kapasiti penggunaan maksimum:<br>Hanya cecair = 1.5 L<br>Hanya pepejal = 600 g                |
|   | Pengecualian untuk yang dinyatakan pada muka surat<br>"Penyediaan Bahan-bahan"   |
| Alat-alat Tambahan &<br>Aksesori                              | Pisau Pemetong, Pemegang Pemetong, Pisau Penghiris (Tebal & Nipis),<br>Pisau Perincih (Kasar & Halus), Pengering Salad |
| Aksesori Umum   | Berus dengan Sudip   |
| Alat-alat yang selamat dicuci<br>dengan mesin pencuci pinggan | Balang dan Penutup Balang  |





**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>

UZ50M156