

Panasonic

Operating Instructions

Blender (Household Use)

คำแนะนำการใช้งาน เครื่องปั่น (สำหรับใช้ภายในครัวเรือน)

Model No. / หมายเลขรุ่น : MX-KM5060



TABLE OF CONTENTS

Safety Precautions	EN2
Parts Identification	EN4
Before Use	EN5
Guide of Menus and Functions	EN6
How to Use Blender	EN7
How to Use Wet & Dry Mill	EN10
After Use	EN11
Circuit Breaker Protection	EN12
Troubleshooting	EN12
Specifications	EN13

English

สารบัญ

ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย	TH2
รายละเอียดส่วนประกอบ	TH4
คำแนะนำก่อนการเริ่มใช้งาน	TH5
คำแนะนำเกี่ยวกับเมนูและฟังก์ชัน	TH6
วิธีการใช้งานเครื่องปั่น	TH7
วิธีการใช้โหมด	TH10
ข้อควรปฏิบัติหลังการใช้งาน	TH11
ระบบป้องกันของอุปกรณ์ตัดไฟ	TH12
การแก้ไขปัญหา	TH12
ข้อมูลจำเพาะ	TH13

ไทย

Thank you for purchasing this Panasonic product.



- Please read this Operating Instructions carefully in order to use this product correctly and safely.
- Before using this product, **please give your special attention to the Safety Precautions.**
- Please keep this Operating Instructions for future use.
- Panasonic will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

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 indications indicate 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

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

-  ● Do not damage the Cord or the Plug.
-  ● Do not use the appliance if the Cord or the Plug is damaged or the Plug is loosely connected to the outlet.
 - If the Cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Service Centre or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not plug or unplug with wet hands.
- Do not operate the appliance when the Cord is wound.
- Do not immerse the Motor Housing in water or splash water on it.
- Do not disassemble, repair or modify the appliance.
 - Please contact your Service Centre for repairing.
- Do not insert any objects in the vent or the gap.
 - Especially metal objects such as pins or wires.
- Do not try to remove the Blender Lid when the appliance is still operating.
- Do not use hot water (over 60 °C) to clean or place near a fire to dry the appliance.
- Do not place hot ingredients (over 60 °C) in the Blender Jug or the Mill Container.
- Do not operate without the Blender Jug Base and the Blender Jug in place correctly.
- Do not operate without the Mill Container Base and the Mill Container in place correctly.
- Do not insert fingers or utensils such as spoon or fork into the Blender Jug while the appliance is operating.
- Do not remove the Blender Jug or the Mill Container when the motor is still rotating.
- Do not push the Safety Lock Pin and any Safety Levers with any instrument such as stick as the appliance may be switched on.
-  ● Make sure the voltage indicated on the label of the appliance is the same as your local supply.
 - Also avoid plugging other devices into the same outlet to prevent electric overheating. However, if you are connecting a number of plugs, make sure the total wattage does not exceed the rated wattage of the outlet.
- 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.

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 the moisture, and may cause fire.
- **Discontinue using the appliance immediately and unplug in the unlikely event that this appliance stops working properly.**
 - e.g. for abnormal occurrences or breaking down:
 - The Plug or the Cord becomes abnormally hot.
 - The Cord is damaged or there has been a power failure.
 - The Motor Housing is deformed, has visible damage or is abnormally hot.
 - Please unplug the appliance immediately and contact the Service Centre for advice or a repair.
- **Be careful if hot liquid is poured into the Blender Jug as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.**

CAUTION

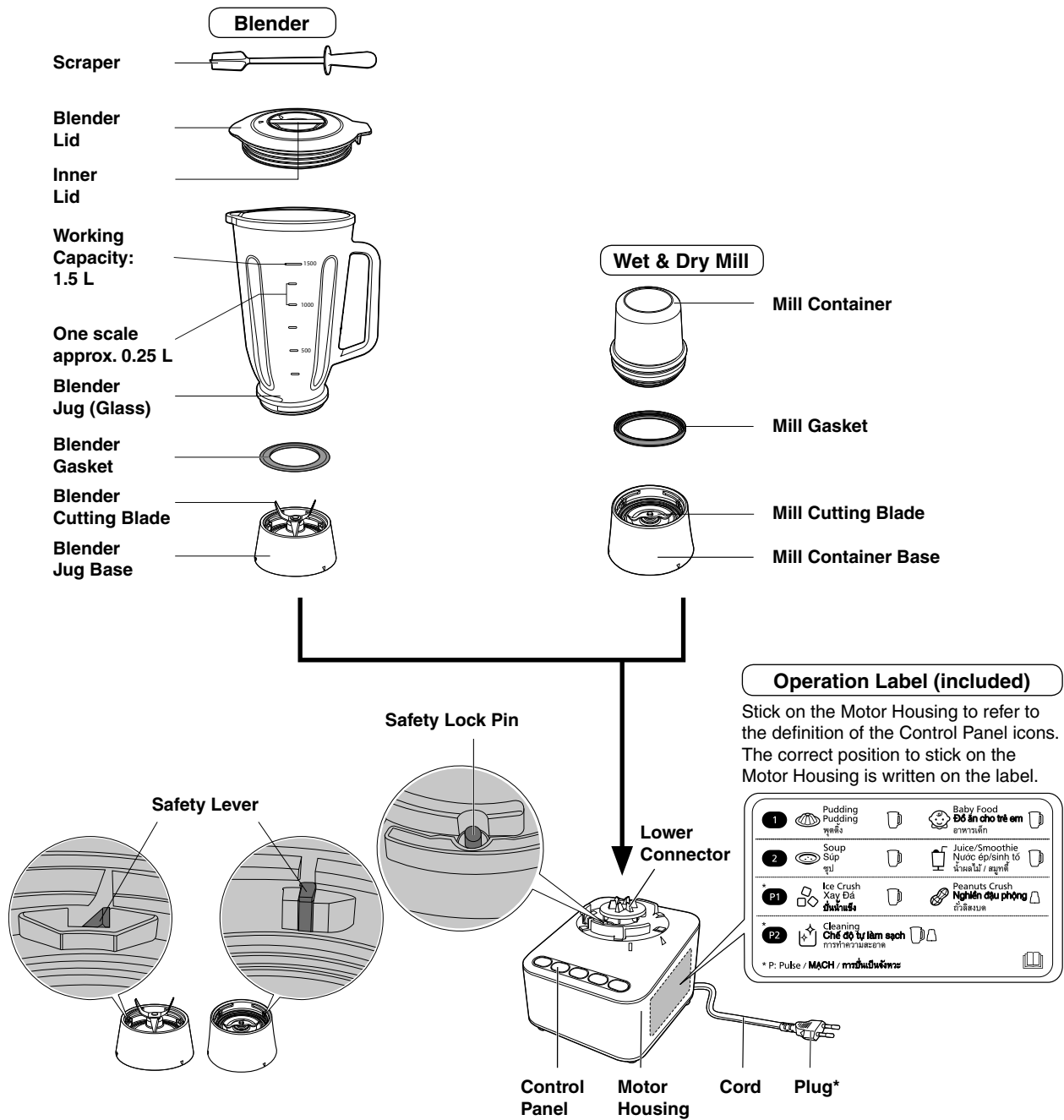
To prevent electric shock, fire caused by a short circuit, burning, injury or smoke.

- **Do not replace any parts of the appliance with non-genuine spare parts.**
- **Do not leave the appliance unattended when it is in operation.**
 - 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, table cloth, etc.
 - The place where it may be splashed with water or near a heat source.
- **Do not blend more than 1.5 L working capacity marked on the Blender Jug.**
- **Do not place more than the maximum working capacity allowed for the Mill Container. Follow the recommended ingredient amount for processing.**
- **Do not operate without the Blender Lid and the Inner Lid in place correctly for the Blender Jug.**
- **Make sure to hold the Plug when unplugging. Never pull on the Cord.**
- **Ensure to operate and rest the appliance based on the table below:**

Function	Operating Time (minutes)	Rest Time (minutes)
Blender	2	2
Wet & Dry Mill	1	2

- **Unplug the appliance when not in use.**
- **When carrying the appliance, be sure to hold the Motor Housing with both hands.**
- **Switch off the appliance and disconnect from the power supply before changing accessories or approaching parts that move in use.**
- **Care shall be taken when handling the sharp Cutting Blades, emptying the Blender Jug or the Mill Container and during cleaning.**
- **Operate the appliance on a clean, flat, hard and dry surface.**
- **If the Blender Cutting Blade gets stuck, switch off immediately and unplug. Do not insert finger into the Blender Jug. Use the Scraper to remove the ingredients that are blocking the Blender Cutting Blade.**
- **This product is intended for household use only.**
- **Ensure to clean the surfaces in contact with food after use. (See Page EN11 "After Use".)**

Parts Identification



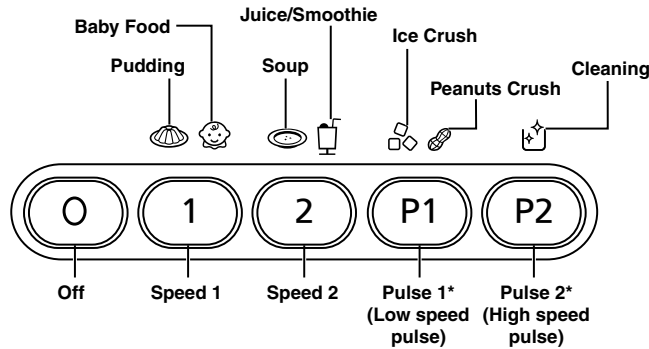
* The shape of the Plug may vary according to regions or countries.

The Safety Lock mechanism has been designed to prevent the appliance from switching on when the appliance is not properly in place.

Note:

- Do not push the Safety Lock Pin and any Safety Levers with any instrument such as stick.
- Do not pour liquids or ingredients at the Safety Lock Pin and Control Panel area.
- Keep the Safety Lock Pin and Safety Lever area clean to avoid foreign particles accumulating in the area.

Control Panel



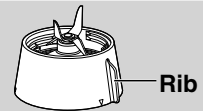
* Use this function for intermittent operation until the required blending texture is obtained.

Before Use

Wash each part before using the appliance for the first time.

Note:

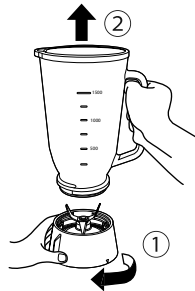
- Place your thumb on the Rib when assembling or disassembling the Blender Jug or Mill Container to its Base for easier turning.



To Disassemble

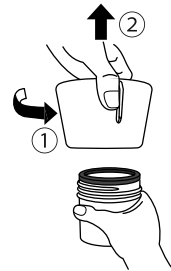
Blender

- Turn the Blender Jug Base clockwise to disassemble.
 - Be careful with the Blender Cutting Blade.
- Pull up the Blender Jug to release from the Blender Jug Base.



Wet & Dry Mill

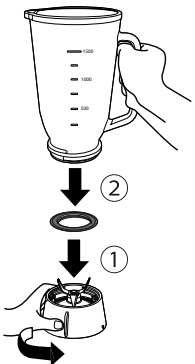
- Turn the Mill Container upside down and turn the Mill Container Base anticlockwise to disassemble.
 - Be careful with the Mill Cutting Blade.
- Pull up the Mill Container Base to release the Mill Container.



To Assemble

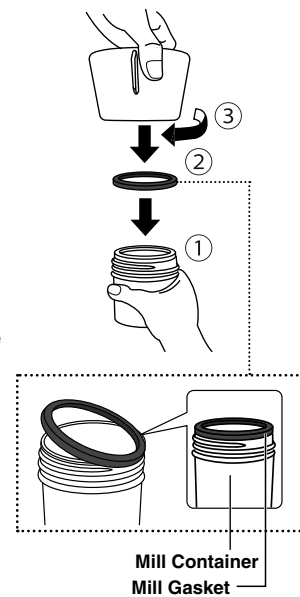
Blender

- Place the Blender Gasket to the Blender Jug Base.
 - If the Blender Gasket is not placed, it will cause leakage.
- Follow the assembly sequence in the direction of arrow as illustrated. Attach the Blender Jug to the Blender Jug Base and tighten the Blender Jug Base anticlockwise to assemble.
 - Ensure that the Blender Gasket is set properly and the Blender Jug is tightened securely. Otherwise, it may cause leakage.
 - Do not attach or remove the Blender Jug after the Blender Jug Base is placed on the Motor Housing. The liquid will leak or the motor will not operate.



Wet & Dry Mill

- Turn the Mill Container upside down.
- Place the Mill Gasket to the Mill Container.
 - If the Mill Gasket is not placed, it will cause leakage.
- Attach the Mill Container Base to the Mill Container and tighten the Mill Container Base clockwise to assemble.
 - Make sure that the groove of the Mill Gasket is fitted properly on the edge of the Mill Container. Otherwise, it may cause leakage.
 - Do not attach or remove the Mill Container after the Mill Container Base is placed on the Motor Housing. The liquid will leak or the motor will not operate.



Guide of Menus and Functions











Note:

Blender

- When placing viscous or low water ingredients (such as boiled beans or garlic), do not exceed 1/3 of the Blender Jug capacity and do not operate using Speed 1.
- Add soft ingredients (fruits, vegetables) into the Blender Jug before adding in other ingredients. Cut them into small pieces (2-3 cm cubes).
- For Juice/Smoothie, follow the sequence of ingredients to be put into the Blender Jug: (i) Liquid (ii) Soft ingredients (iii) Hard ingredients (iv) Ice cubes.
- Before blending hard ingredients (such as carrot), cut it into small pieces (1-2 cm long).
- Do not blend food of 60 °C or higher.
- Do not operate exceeding the rated operation time (2 min ON, 2 min OFF).

Wet & Dry Mill

- Do not operate exceeding the rated operation time (1 min ON, 2 min OFF).

Function	Menu	Speed	Quantity	Operating Time (approx.)	Remarks	
 (Blender)	 (Pudding)	1	350 - 1 000 mL	Max 10 sec	Remove the floating bubbles if necessary.	
	 (Baby Food)	Porridge	1	300 - 600 g	30 - 60 sec	For porridge: - Recommended ratio of rice:water is 1:10.
		Boiled Spinach + water	1	300 - 400 g	60 - 120 sec	For boiled spinach: - Recommended ratio of boiled spinach:water is 2:1. - Boil the spinach more than 5 minutes to soften it.
		Boiled Carrot + water	1	250 - 800 g	30 - 120 sec	For boiled carrot: - Place the same amount of water as the ingredients and blend.
	 (Ice Crush)		P1	Max 300 g	Max 40 times (1 sec ON, 1 sec OFF)	For all menus: - After blending the baby food, transfer it to another container and sterilise by heating. - Only use approximately 2.5 cm ice cubes or less which are made with a household refrigerator. Do not use commercial ice cubes. - Blend until there is no sound. - If the crushed ice stick to the wall of the Blender Jug, turn off the appliance and remove the Blender Lid. Insert the Scraper to circulate.
		 (Soup)	2	250 - 1 000 mL	Max 2 min	-
		 (Juice/Smoothie)	2	250 - 1 500 mL	Max 2 min	For Smoothie: - Only use approximately 2.5 cm ice cubes or less which are made with a household refrigerator. Do not use commercial ice cubes and ensure to add liquid or place ingredients with high water content.
		Cookie Crush	P1	Max 150 g	Blend until a desired texture is obtained (1 sec ON, 1 sec OFF)	- If the cookie is 5 cm or more, break it before inserting into the Blender Jug. - If the cookie stick to the wall of the Blender Jug, turn off the appliance and remove the Blender Lid. Insert the Scraper to circulate.
	 (Cleaning)		P2	750 mL	3 - 10 times (1 sec ON, 1 sec OFF)	Operate with water only.
	 (Wet & Dry Mill)	Coffee Beans	2	Max 50 g	15 - 30 sec	-
Pepper		2	Max 20 g	Max 60 sec	-	
Dried Chilli		2	Max 20 g	Max 60 sec	Remove the seeds.	
 (Peanuts Crush)		P1	Max 70 g	Max 20 times (1 sec ON, 1 sec OFF)	Remove peanut shell and skin.	
Fresh Chilli		2	50 g + 20 mL of water	Max 60 sec	-	
Soft Food		Porridge	2	Max 200 g	Max 60 sec	For porridge: - Recommended ratio of rice:water is 1:10. - If the rice grain adheres to the side of the Mill Container and cannot be blended, disassemble the Mill Container, stir it and restart.
		Boiled Spinach + water	2	Max 160 g	Max 60 sec	For boiled spinach: - Cut it to 1 cm long. - Place the same amount of water as the ingredients and blend. - Boil the spinach more than 5 minutes to soften it.
 (Cleaning)			P2	100 mL	3 - 10 times (1 sec ON, 1 sec OFF)	For both menus: - After blending the soft food, transfer it to another container and sterilise by heating. Operate with water only.

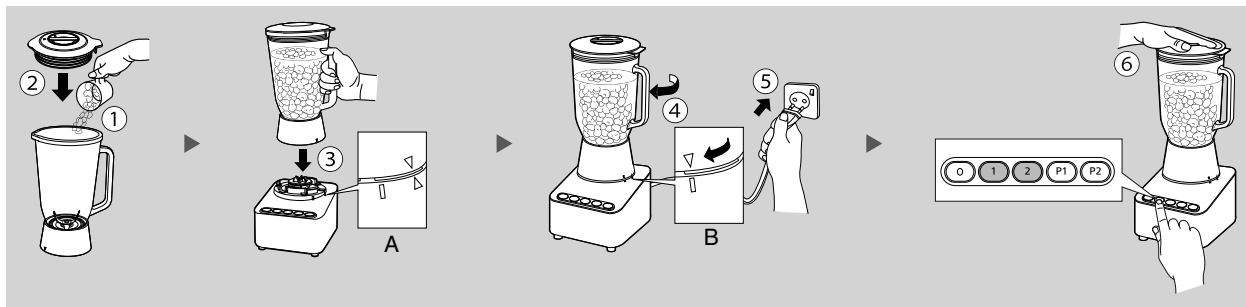
EN6


How to Use Blender

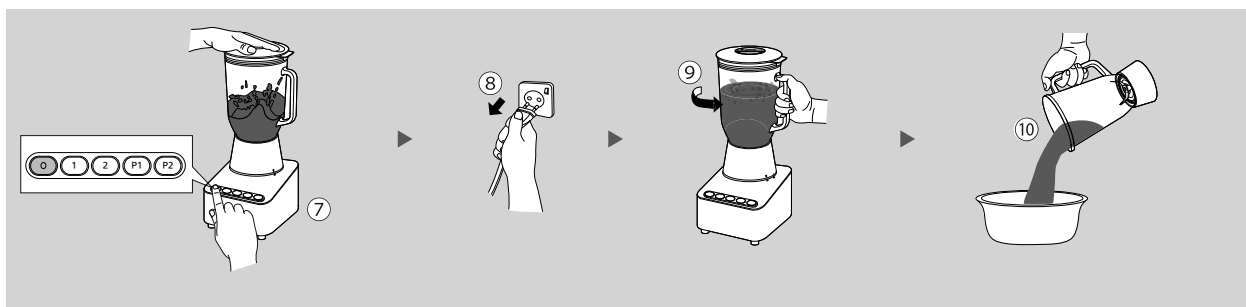
Note:

- Working capacity: 1.5 L
- Do not operate with an empty Blender Jug.
- This Blender cannot be operated if the Blender Jug is not in place correctly.
- If the Blender Cutting Blade gets stuck, switch off immediately and unplug. Do not insert fingers into the Blender Jug. Use the Scraper to remove the ingredients that are blocking the Blender Cutting Blade.
- When removing the ingredients, be careful with the Blender Cutting Blade.
- Ensure to assemble the Blender Jug Base to the Blender Jug. Do not use the Mill Container Base for this assembly.
- Do not drop the appliance to avoid damaging it.
- Do not store liquid in the Blender Jug.
- It is prohibited to place the following kinds of ingredients in the Blender Jug: Meat, fish, hard ingredients (example: turmeric, dried soya beans, frozen ingredients, Cassia cinnamon), very sticky ingredients (example: peanut butter), ingredients with low water content (example: mashed potato) or commercial ice cubes.

- ① Place the ingredients in the Blender Jug.
- ② Close the Blender Lid.
 - Make sure the Inner Lid is attached.
- ③ Make sure the switch is off. Place the Blender Jug according to the triangle marks on the Blender Jug Base and Motor Housing, as A.
Rotate the Blender Jug (left and right) a few times when it does not fit properly to the Motor Housing.
- ④ Turn the Blender Jug Unit clockwise until a “click” sound is heard and make sure the marks are aligned as B.
- ⑤ Plug into the rated power supply.
- ⑥ Turn on the Blender by pressing the required speed.
 - Support the Blender Lid while in use to ensure that it is tightly closed.



- ⑦ After blending, switch off by pressing the  button.
- ⑧ Unplug.
- ⑨ Turn the Blender Jug anticlockwise to remove it from the Motor Housing.
- ⑩ Remove the ingredients. Be careful when pouring the mixture from the Blender Jug as it may spill.
 - Avoid getting soiled with the ingredients.



How to Use Blender (Continued)

How to Use Scraper

- Use the Scraper when:
 - The ingredients are hard to blend due to too little liquid. (For example: chilli, curry dishes)
 - The ingredients stick to the side of the Blender Jug. (For example: garlic, leaves, crushed ice)
 - The ingredients stick to the bottom of the Blender Cutting Blade. (For example: crushed ice)

Note:

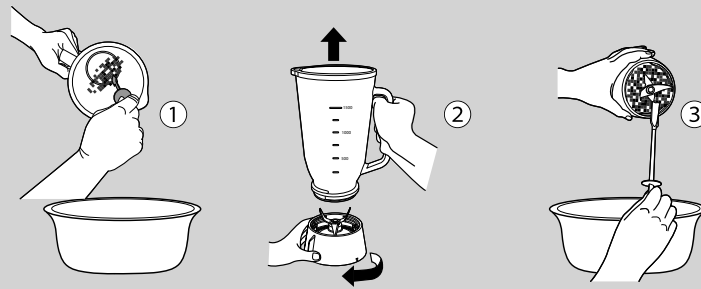
- Use the Scraper during blending only through the Blender Lid opening.
- Do not use the Scraper from other models for this product.
- Make sure the Inner Lid is attached when the Scraper is not used.

- ① Turn off the appliance and remove the Inner Lid carefully.
- ② Slowly slide the Scraper through the Blender Lid opening to perform operation. The Scraper can be inserted through the Blender Lid opening while blending without interfering with the Blender Cutting Blade.



Crushed ice removal

- ① Remove the crushed ice inside the Blender Jug.
- ② Disassemble the Blender Jug Base (page EN5).
- ③ Use the Scraper to remove any crushed ice beneath the Blender Cutting Blade.
*Be careful with the Blender Cutting Blade.



Recipes

Smoothie

Menu	Ingredients	Quantity (Serving for 4)	Method
Strawberry Smoothie	Orange juice Strawberry Banana Ice	200 mL 200 g 200 g 200 g	1. Place the ingredients according to the order. 2. Blend for 30 sec to 1 min at Speed 2.
Mango Smoothie	Milk Mango Banana Ice	300 mL 300 g 100 g 100 g	1. Place the ingredients according to the order. 2. Blend for 20 to 30 sec at Speed 2.
Banana Smoothie	Milk Banana Ice	300 mL 300 g 200 g	1. Place the ingredients according to the order. 2. Blend for approximately 30 sec at Speed 2.
Pineapple Smoothie	Pineapple Ice	500 g 300 g	1. Place the ingredients according to the order. 2. Blend for 50 sec to 1 min 30 sec at Speed 2. - Use the Scraper if the mixture is uneven.

Sweets

Menu	Ingredients	Quantity	Method
Brownie (21 x 21 cm size for 1 mold)	Milk Fresh cream Melted butter Eggs Sugar Flour Baking powder Cocoa powder	60 mL 3 tablespoons (45 mL) 100 g 2 180 g 100 g 1/2 teaspoon (1.5 g) 60 g	1. Place the ingredients according to the order. 2. Blend for 30 sec to 2 min at Speed 2. Use the Scraper while blending. 3. Pour into a mold and bake for 40 to 45 min in a preheated oven at 170 °C.
Cheesecake (21 cm diameter for 1 mold)	Fresh cream Eggs Lemon juice Sugar Cream cheese Flour	300 mL 3 45 mL 120 g 300 g 40 g	1. Place the cookie in the Blender Jug and blend for 1 sec ON and 1 sec OFF at Speed P1 for 10 times. 2. Transfer the crushed cookies to another container. Mix the melted butter and spread it on the bottom of a mold. 3. Place the ingredients A in the Blender Jug according to the order. Blend for 30 sec to 1 min 10 sec at Speed 2. Use the Scraper while blending. 4. Pour into a mold and bake in a preheated oven at 170 °C for 50 to 70 min.
	Cookies Melted butter	150 g 25 g	

- Abbreviation used in this instructions : sec = second(s) ; min = minute(s).
- Follow the quantity of liquid listed in the Recipes. It would make it hard to get your desired result especially if the quantity is reduced from the Recipes.

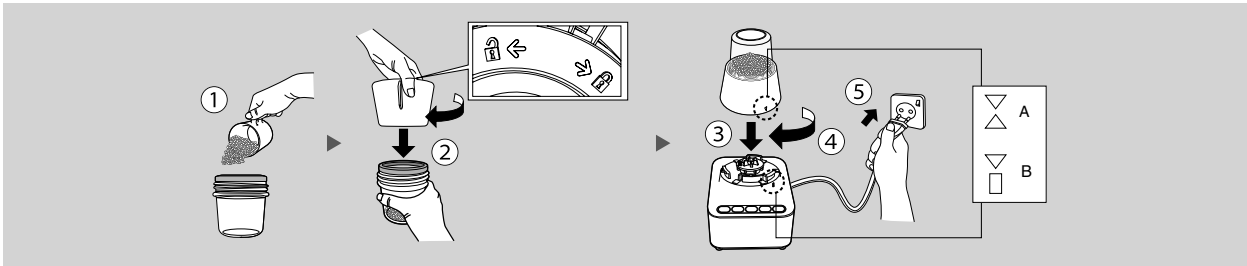
How to Use Wet & Dry Mill


This Wet & Dry Mill is designed for grinding dry ingredients such as coffee beans, dried pepper and spices. It also can blend wet ingredients such as chilli, banana, tomato and such.

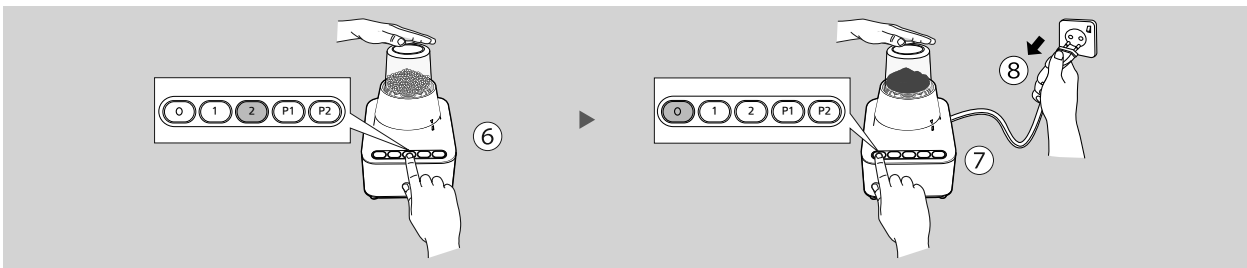
Note:

- Working capacity: Dry: 50 g (coffee beans), Wet: 0.2 L
- Do not operate with an empty Wet & Dry Mill.
- When removing the ingredients, be careful with the Mill Cutting Blade.
- Do not remove the Wet & Dry Mill from the Motor Housing until the rotation stops completely.
- Ensure that the Mill Cutting Blade stops completely before proceeding to the next P1 or P2 operation.
- Ensure to assemble the Mill Container Base to the Mill Container. Do not use the Blender Jug Base for this assembly.
- Do not drop the appliance to avoid damaging it.
- It is prohibited to place following kinds of ingredients in the Mill Container: Meat, fish, hard ingredients (example: turmeric, dried soya beans, frozen ingredients, Cassia cinnamon), ingredients with high hard fibre, very sticky ingredients (example: peanut butter) or any ice cubes.
- Remove the ingredients from the Mill Container and wash it immediately after blending.

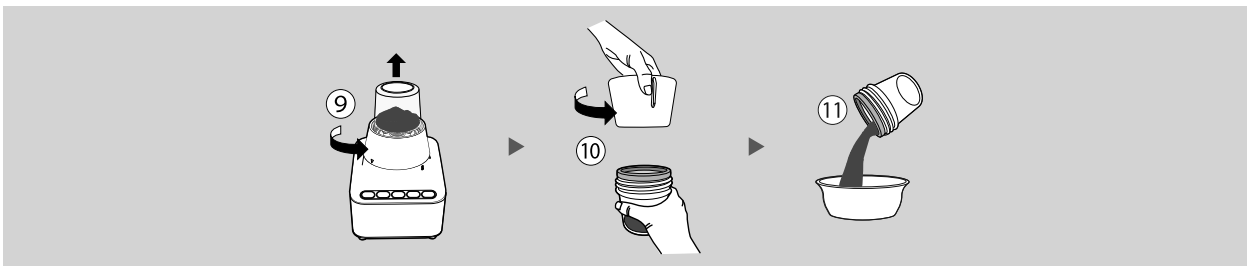
- ① Turn the Mill Container upside down and fill in the ingredients.
- ② Place the Mill Container Base onto the Mill Container and turn it clockwise until it is tight.
- ③ Place the Wet & Dry Mill onto the Motor Housing and make sure the triangle marks on the Mill Container and Motor Housing are aligned as A.
- ④ Turn the Wet & Dry Mill clockwise until a "click" sound is heard and make sure the marks are aligned as B.
- ⑤ Plug into the rated power supply.



- ⑥ Turn on the Wet & Dry Mill by pressing the required speed.
 - Support the Mill Container while in use to ensure that it is stable.
- ⑦ After blending, switch off by pressing the  button.
- ⑧ Unplug.



- ⑨ Turn the Wet & Dry Mill anticlockwise and remove it from the Motor Housing.
- ⑩ Turn the Wet & Dry Mill upside down and turn the Mill Container Base anticlockwise to remove it from the Mill Container.
- ⑪ Remove the ingredients.



After Use

Cleaning

Note:

- During prewash, do not fill in the normal water more than the amount indicated. It may cause high vibration.
- After prewash, unplug the appliance before cleaning. Handle the Cutting Blades and glass parts carefully during cleaning.
- Do not use benzene, thinner, alcohol, bleach, polishing powder or metal brush to clean the appliance. The surface may be damaged.
- Do not place the appliance in the dishwasher or the dish dryer for cleaning.
- Some discolouration of the plastic parts may occur upon usage but it does not affect usage.
- Make sure to clean the appliance after every use.

Prewash

- For Blender, fill in 750 mL of normal water. Press (P2) while holding the Blender Jug by hand and operate for 3 to 10 times for cleaning.
- For Wet & Dry Mill, fill in 100 mL of normal water. Press (P2) while holding the Mill Container by hand and operate for 3 to 10 times for cleaning.



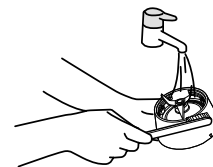
Wash

- Before cleaning, make sure to take out the Blender Gasket and the Mill Gasket.
- Wash with diluted dish soap (neutral) and a soft sponge. After washing, be sure to rinse and wipe dry thoroughly.



Cleaning with a brush

- Clean the Cutting Blades with a brush under running water. Do not use hand to clean the Cutting Blades.
- * Brush is not provided.



Wiping

- Wipe the Motor Housing with a damp cloth.



Storing

Note:

- Do not wrap the Cord around the Motor Housing.
- Mount the Blender Jug onto the Blender Jug Base and store it.
- Mount the Mill Container onto the Mill Container Base and store it.

Circuit Breaker Protection

When the Circuit Breaker automatically stops the motor due to overloading, follow the below steps:

- 1** Switch off to reset the Circuit Breaker.
- 2** Reduce the ingredients to less than 1/2 of the working capacity and/or remove hard ingredients.
- 3** Resume blending. If the Circuit Breaker still activates, repeat step 1 - 2. Do not repeatedly reset the Circuit Breaker.

Troubleshooting

Ensure to turn off the appliance and the power supply before taking the actions in the table below

Problems	Causes	Actions
The appliance does not turn on. Even though the power is on, the appliance does not start blending.	The Plug is not inserted into an outlet.	Insert the Plug into an outlet.
	The Blender Jug or the Mill Container is not placed correctly.	Place the Blender Jug or the Mill Container correctly.
	Overloaded with ingredients or prohibited ingredients are used.	Do not exceed the working capacity of the ingredients and ensure that prohibited ingredients are not used.
The appliance stops during blending.	The Safety Lever is stuck.	Disassemble the Blender Jug Base and follow the assembly sequence (page EN5).
	The Circuit Breaker Protection is activated. • Too many ingredients or hard ingredients are used.	See "Circuit Breaker Protection".
	Prohibited ingredients are used.	Remove prohibited ingredients.
The mixture in the Blender Jug is leaking.	Maximum operating time is exceeded.	Turn off the appliance and refer to the recommended operating time (page EN3).
	The Blender Jug Base is attached loosely.	Tighten the Blender Jug Base firmly onto the Blender Jug.
	The Blender Gasket is not installed correctly.	Install the Blender Gasket correctly.
	The Blender Gasket is not installed.	Install the Blender Gasket.
	Wrong Base is used.	Ensure to use the correct Base. • Assemble the Blender Jug Base to the Blender Jug (page EN7). • Assemble the Mill Container Base to the Mill Container (page EN10).
There is abnormal noise or vibration.	The Safety Lever is stuck.	Disassemble the Blender Jug Base and follow the assembly sequence (page EN5).
	Too many ingredients in the Blender Jug.	Turn off the appliance and reduce the ingredients.
The Cutting Blades is spinning freely without cutting.	The Blender Jug Base is attached loosely.	Tighten the Blender Jug Base firmly onto the Blender Jug.
	Ingredients are stuck to the wall of the Blender Jug.	Turn off the appliance and insert the Scraper to circulate.
	Quantity of the liquid is low.	Add liquid.

- A "kiiiiin" sound may be heard during operation. This is normal.
- Lubrication oil might be traced on the Lower Connector but it will not affect the performance. Please wipe it.

Specifications

Function	Blender	Wet & Dry Mill
Power Supply	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz	
Power Consumption	430 - 490 W	
Max. Motor Locked Approx. Wattage	800 W	
Switch	○ (OFF), 1, 2, P1, P2	
Operation Rating	2 minutes ON 2 minutes OFF	1 minute ON 2 minutes OFF
Dimension (Approx.) W x L x H (mm)	188 x 210 x 416	170 x 210 x 275
Mass (Approx.) (kg)	3.6	2.3
Working Capacity (Approx.)	1.5 L	Dry Mill: 50 g (Coffee Beans) Wet Mill: 0.2 L
Cutting Blades	4 stainless steel blades	2 stainless steel blades

English



ขอขอบคุณที่ซื้อผลิตภัณฑ์ พานาโซนิค

- โปรดอ่านคำแนะนำการใช้งานนี้อย่างระมัดระวังเพื่อสามารถใช้ผลิตภัณฑ์เหล่านี้ได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย
- ก่อนใช้ผลิตภัณฑ์นี้ ควรอ่านข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัยอย่างละเอียด
- โปรดเก็บคำแนะนำการใช้งานนี้เพื่อใช้ในอนาคค
- พานาโซนิค จะไม่รับผิดชอบใดๆ หากใช้งานอย่างไม่เหมาะสมหรือไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำเหล่านี้

ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

โปรดแน่ใจว่าได้ปฏิบัติตามคำแนะนำเหล่านี้

เพื่อป้องกันอุบัติเหตุหรือเกิดการบาดเจ็บแก่ผู้ใช้ บุคคลอื่น และเกิดความเสียหายแก่ทรัพย์สิน โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำด้านล่าง

- ข้อบ่งชี้ต่อไปนี้แสดงถึงระดับความเสียหายที่เกิดจากการดำเนินการอย่างไม่ถูกต้อง



 คำเตือน แสดงถึงการบาดเจ็บรุนแรงหรือเสียชีวิต	 ข้อควรระวัง แสดงถึงความเสี่ยงต่อการบาดเจ็บหรือความเสียหายของทรัพย์สิน
---	--

- สัญลักษณ์และคำอธิบายมีดังต่อไปนี้

 สัญลักษณ์นี้ หมายถึง การห้าม	 สัญลักษณ์นี้ หมายถึง จะต้องปฏิบัติตาม
--	---

คำเตือน

เพื่อป้องกันมิให้เกิดไฟฟ้าช็อตเพลิงไหม้จากไฟฟ้าลัดวงจร
ไฟไหม้ บาดเจ็บ หรือคว้น

- 
 - อย่าทำความเสียหายแก่สายไฟหรือปลั๊ก
 - อย่าใช้เครื่องในกรณีที่สายไฟหรือปลั๊กได้รับความเสียหาย หรือปลั๊กเชื่อมต่ออยู่กับเต้ารับอย่างหลวมๆ
 - หากสายไฟได้รับความเสียหาย จะต้องทำการเปลี่ยนโดยผู้ผลิต ศูนย์บริการ หรือผู้ที่ได้รับอนุญาต เพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย
 - อย่าเสียบปลั๊กหรือถอดปลั๊กขณะมีมือเปียก
 - อย่าใช้งานเครื่องหากสายไฟชำรุด
 - อย่าจุ่มฐานมอเตอร์ลงในน้ำหรือทำน้ำกระเด็นใส่
 - อย่าถอดแยก ซ่อมแซม หรือตัดแปลงตัวเครื่อง
 - โปรดติดต่อศูนย์บริการของคุณเพื่อทำการซ่อมแซม
 - อย่าใส่วัตถุใดๆ ลงในรูหรือช่อง
 - โดยเฉพาะอย่างยิ่งวัตถุที่เป็นโลหะต่างๆ เช่น เข็ม หรือลวด
 - อย่าพยายามถอดฝาเครื่องปั่นออกขณะที่เครื่องยังคงทำงานอยู่
 - อย่าใช้น้ำร้อน (เกิน 60 °C) มาทำความสะอาดหรือวางใกล้ๆ กับไฟเพื่อให้ตัวเครื่องแห้ง
 - อย่าใส่ส่วนผสมที่ร้อน (เกิน 60 °C) ลงในโถปั่นหรือโถบด
 - อย่าใช้เครื่องโดยที่ไม่ได้วางฐานโถปั่นเข้ากับโถปั่นอย่างถูกต้อง
 - อย่าใช้เครื่องโดยที่ไม่ได้วางฐานโถบดเข้ากับโถบดอย่างถูกต้อง
 - อย่าใส่นิ้วมือหรือเครื่องใช้ใดๆ ในครีวต่างๆ เช่น ช้อน หรือส้อม ลงในโถปั่นขณะที่เครื่องกำลังทำงาน
 - อย่าถอดโถปั่นหรือโถบดออกขณะที่มอเตอร์กำลังหมุน
 - อย่ากดปุ่มลัดปุ่มล๊อคนรีกัยและก้านนรีกัยด้วยอุปกรณ์ใดๆ เช่น ไม้ เพราะอาจทำให้ตัวเครื่องทำงานเอง
- 
 - โปรดแน่ใจว่าแรงดันไฟฟ้าที่ระบุในฉลากของตัวเครื่องนั้นเหมือนกับแหล่งจ่ายไฟในท้องถิ่นของคุณ
 - และควรหลีกเลี่ยงอย่าเสียบปลั๊กอุปกรณ์อื่นๆ เข้ากับเต้ารับเดียวกัน เพื่อป้องกันไฟฟ้าร้อนเกิน แต่หากคุณต่อปลั๊กจำนวนหนึ่ง โปรดแน่ใจว่ากำลังไฟรวมจะต้องไม่เกินกำลังไฟของเต้ารับ
 - เครื่องนี้มิได้มีเจตนาให้ใช้โดยบุคคล (รวมถึงเด็ก) ที่มีความสามารถทางกายภาพ ประสาทสัมผัส หรือสภาพทางจิตใจที่บกพร่อง หรือผู้ที่ขาดประสบการณ์และความรู้ เว้นแต่ได้รับการควบคุมดูแลหรือคำแนะนำที่เกี่ยวข้องกับการใช้เครื่องโดยผู้ที่มีหน้าที่รับผิดชอบต่อความปลอดภัย เด็กๆ ควรได้รับการควบคุมดูแลเพื่อให้แน่ใจว่าจะไม่นำเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ไปเล่น





⚠ คำเตือน



- **เสียบปลั๊กให้แน่น**
 - มิฉะนั้นอาจเป็นเหตุให้เกิดไฟฟ้าช็อตและไฟไหม้อันเกิดจากความร้อนที่อยู่รอบตัวปลั๊ก
- **ทำความสะอาดปลั๊กอย่างสม่ำเสมอ**
 - ปลั๊กที่สกปรกอาจทำให้ความเป็นฉนวนมีไม่เพียงพอเนื่องจากมีความชื้น และอาจก่อให้เกิดไฟไหม้ได้
- **หยุดใช้เครื่องทันทีและถอดปลั๊กออกจากเครื่องทำงานที่ไม่เหมาะสม**

เช่น เกิดเหตุการณ์ผิดปกติหรือเสีย:

 - ปลั๊กหรือสายไฟร้อนผิดปกติ
 - สายไฟได้รับความเสียหายหรือไฟดับ
 - ฐานมอเตอร์ผิดปกติ ได้รับความเสียหาย หรือร้อนผิดปกติ

→ โปรดถอดปลั๊กออกจากตัวเครื่องทันทีและติดต่อศูนย์บริการเพื่อขอคำแนะนำหรือทำการซ่อมแซม
- **โปรดระมัดระวังขณะเทของเหลวที่ร้อนลงในโถปั่น เนื่องจากอาจกระเด็นออกจากตัวเครื่อง**

⚠ ข้อควรระวัง

เพื่อป้องกันมิให้เกิดไฟฟ้าช็อตเพลิงไหม้จากไฟฟ้าลัดวงจร ไฟไหม้ บาดเจ็บ หรือควั่น



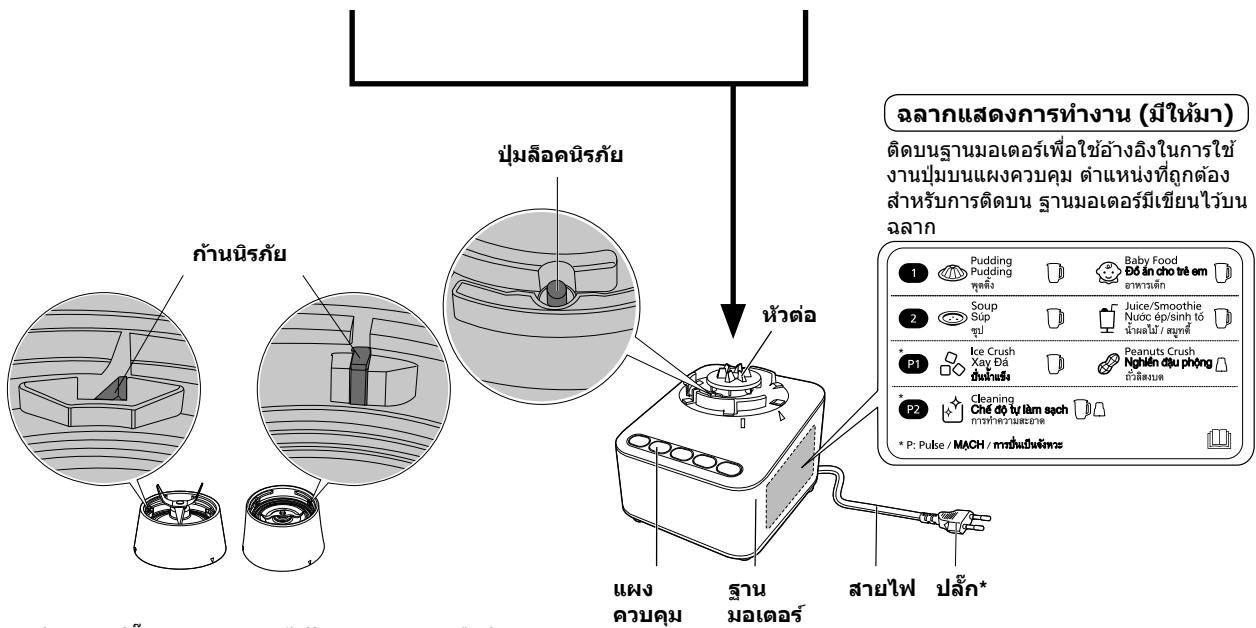
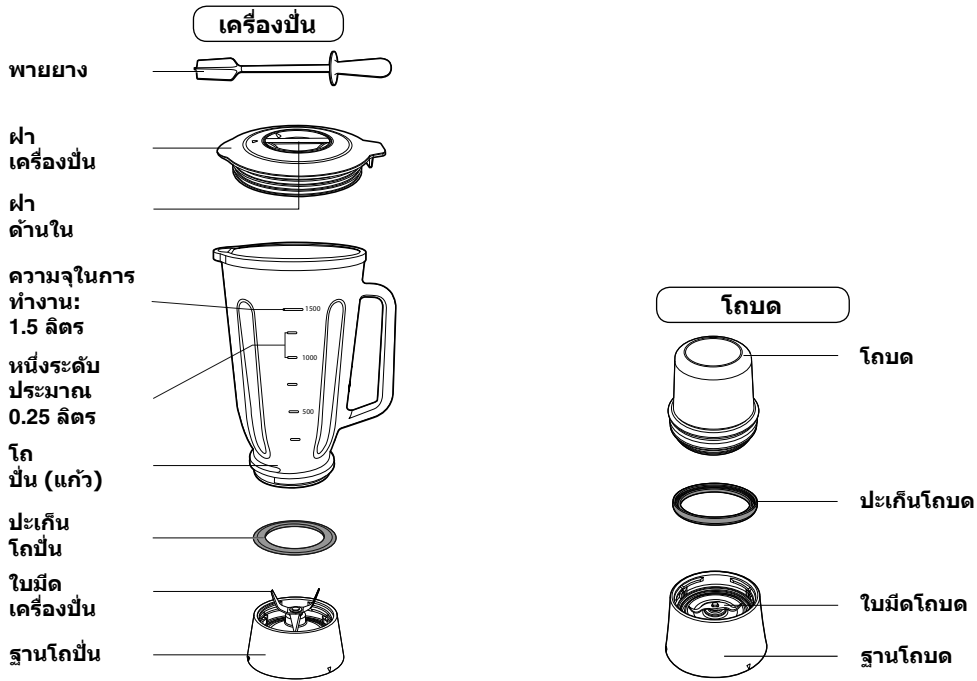
- **อย่าเปลี่ยนอะไหล่ใดๆ ของตัวเครื่องด้วยอะไหล่ที่ไม่ใช่ของแท้**
 - **อย่าปล่อยให้เครื่องทิ้งไว้ขณะที่เครื่องกำลังทำงานอยู่**
 - ขณะปล่อยให้เครื่องทิ้งไว้ โปรดปิดเครื่อง
 - **อย่าใช้เครื่องในสถานที่ดังต่อไปนี้:**
 - บนพื้นผิวที่ไม่เรียบ บนพรมที่ไม่ทนความร้อน ผ้าปูโต๊ะ ฯลฯ
 - บริเวณที่อาจโดนน้ำกระเด็นใส่หรืออบบริเวณที่อยู่ใกล้แหล่งความร้อน
 - **อย่าปั่นเกินกว่าความจุสูงสุดโถปั่นสามารถรับได้คือ 1.5 ลิตร**
 - **อย่าใส่ส่วนผสมเกินกว่าความจุสูงสุดที่โถปั่นสามารถรับได้ ทำตามปริมาณส่วนผสมที่แนะนำสำหรับการใช้งาน**
 - **อย่าใช้งานโดยที่ไม่ได้ปิดฝาเครื่องปั่นและฝาด้านในของโถปั่นอย่างถูกต้อง**
- **โปรดแน่ใจว่าได้จับปลั๊กในขณะที่ถอดปลั๊ก ห้ามดึงสายไฟเด็ดขาด**
- **ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ใช้งานและวางเครื่องตามตารางด้านล่างนี้:**

ฟังก์ชัน	ระยะเวลาใช้งาน (นาที)	เวลาพัก (นาที)
เครื่องปั่น	2	2
โถปั่น	1	2

- **ถอดปลั๊กเครื่องเมื่อไม่ได้ใช้งาน**
- **ขณะยกเครื่อง โปรดแน่ใจว่าได้ยกฐานมอเตอร์ด้วยมือทั้งสองข้าง**
- **ปิดสวิตช์เครื่องและยกเลิกการเชื่อมต่อกับแหล่งจ่ายไฟก่อนที่จะเปลี่ยนอุปกรณ์เสริมหรือเข้าไปใกล้อะไหล่ที่กำลังทำงานอยู่**
- **ควรระมัดระวังขณะถือใช้งานใบมีดสำหรับตัด เอาของออกจากโถปั่นหรือโถปั่น และขณะทำความสะอาด**
- **ใช้งานเครื่องบนพื้นผิวที่สะอาด เรียบ แข็ง และแห้ง**
- **หากใบมีดของเครื่องปั่นเกิดติดขัด ให้ปิดสวิตช์ทันทีแล้วถอดปลั๊ก อย่าใช้นิ้วมือหยิบส่วนผสมออกจากโถปั่น ควรใช้พายยางเพื่อเอาส่วนผสมที่ติดอยู่กับใบมีดของเครื่องปั่นออก**
- **ผลิตภัณฑ์นี้สำหรับการใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น**
- **ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ทำความสะอาดเครื่องแล้วโดยเฉพาะบริเวณที่สัมผัสกับอาหารหลังจากใช้งาน (โปรดดูหน้า TH11 "ข้อควรปฏิบัติหลังการใช้งาน")**



รายละเอียดส่วนประกอบ



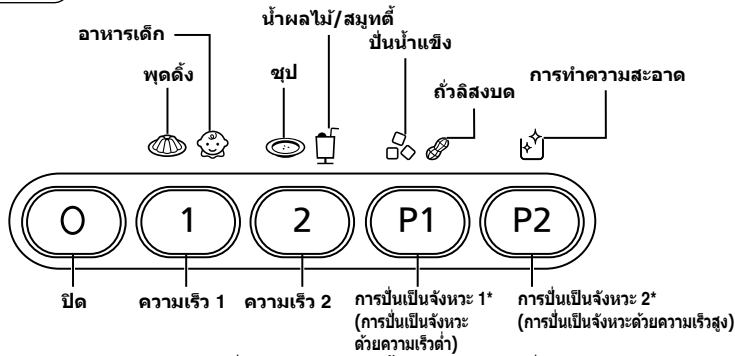
* รูปร่างของปลั๊กอาจแตกต่างกันไปในแต่ละภูมิภาคหรือประเทศ

ระบบล็อคนิริภัยได้รับการออกแบบมาเพื่อป้องกันมิให้ตัวเครื่องเปิดสวิตซ์หากตัวเครื่องไม่ประกอบให้เข้าที่อย่างเหมาะสม

หมายเหตุ:

- อย่ากดปุ่มล็อคนิริภัยและก้านนิริภัยด้วยอุปกรณ์ใดๆ เช่น ไม้
- อย่าเทของเหลวหรือส่วนผสมต่างๆ ลงบนปุ่มล็อคนิริภัยและบริเวณแผงควบคุม
- รักษาความสะอาดบริเวณปุ่มล็อคนิริภัยและก้านนิริภัยเพื่อหลีกเลี่ยงมิให้สิ่งแปลกปลอมเข้าไปสะสมในบริเวณดังกล่าว

แผงควบคุม



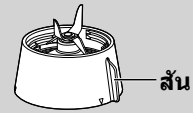
* ใช้ฟังก์ชันนี้สำหรับการทำงานแบบไม่ต่อเนื่อง จนกว่าจะได้เนื้อสัมผัสจากการปั่นตามต้องการ

คำแนะนำก่อนการเริ่มใช้งาน

ล้างชิ้นส่วนประกอบแต่ละชิ้นก่อนการใช้เครื่องครั้งแรก

หมายเหตุ:

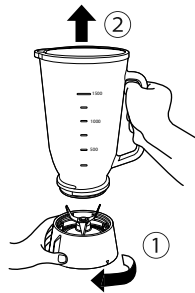
- วางนิ้วหัวแม่มือลงบนสันในขณะประกอบหรือถอดโถปั่นหรือโถบดออกจากแท่นเพื่อให้หมุนได้ง่ายยิ่งขึ้น



การถอดส่วนประกอบ

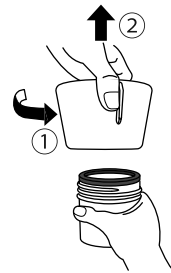
เครื่องปั่น

- หมุนฐานโถปั่นไปตามเข็มนาฬิกาเพื่อถอดออก
 - โปรดระมัดระวังใบมีดของเครื่องปั่น
- ดึงโถปั่นขึ้นเพื่อปลดออกจากฐานโถปั่น



โถบด

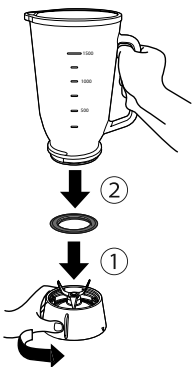
- กลับโถบดคว่ำลงและหมุนฐานโถบดตามเข็มนาฬิกาเพื่อถอดออก
 - โปรดระมัดระวังใบมีดของโถบด
- ดึงฐานโถบดขึ้นเพื่อปลดโถบด



การประกอบ

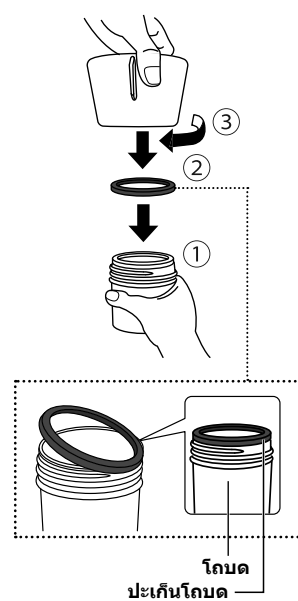
เครื่องปั่น

- วางปะเก็นโถปั่นลงบนฐานโถปั่น
 - หากไม่ใส่ปะเก็นโถปั่นจะทำให้เกิดการรั่วได้
- โปรดทำตามขั้นตอนการประกอบตามลูกศรที่แสดงในภาพ ติดโถปั่นเข้ากับฐานโถปั่น แล้วหมุนฐานโถปั่นให้แน่นในทิศทางทวนเข็มนาฬิกาเพื่อประกอบเครื่อง
 - โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าใส่ปะเก็นโถปั่น มีฉะนั้นอาจเกิดการรั่วซึมได้
 - อย่าวางหรือถอดโถปั่นออกหลังจากที่วางแท่นโถปั่นลงบนฐานโถปั่นฐานมอเตอร์ มิฉะนั้นของเหลวอาจรั่วซึมหรือมอเตอร์จะไม่ทำงาน



โถบด

- กลับหัวโถบดคว่ำลง
- ใส่ปะเก็นโถบดลงบนโถบด
 - หากไม่ใส่ปะเก็นโถบดจะทำให้เกิดการรั่วได้
- การประกอบโถบด ให้ประกอบฐานโถบดเข้ากับโถบดให้แน่นตามเข็มนาฬิกา
 - ตรวจสอบให้แน่ใจว่าร่องของปะเก็นโถบดใส่ตรงร่องของขอบโถบด มิฉะนั้นอาจเกิดการรั่วซึมได้
 - อย่าติดหรือถอดโถบดหลังจากวางฐานโถบดลงบนฐานมอเตอร์แล้ว จะทำให้ของเหลวเกิดการรั่วซึมหรือมอเตอร์จะไม่ทำงาน



ไทย

คำแนะนำเกี่ยวกับเมนูและฟังก์ชัน











หมายเหตุ:

เครื่องปั่น

- ขณะใส่ส่วนผสมที่มีความเหนียวหรือมีน้ำน้อย (เช่น ถั่วต้มหรือกระเทียม) อย่าใส่เกิน 1/3 ของความจุของโถปั่น และอย่าใช้งานที่ความเร็ว 1
- เติมน้ำผสม (ผลไม้ ผัก) ลงในโถปั่นก่อนที่จะเติมน้ำส่วนผสมอื่นๆ และตัดให้เป็นชิ้นเล็กๆ (ขนาด 2-3 ลูกบาศก์เซนติเมตร.)
- สำหรับน้ำผลไม้/น้ำปั่นผลไม้ โปรดใส่ส่วนผสมตามลำดับลงในโถปั่น: (i) ของเหลว (ii) ส่วนผสมที่นุ่ม (iii) ส่วนผสมที่แข็ง (iv) น้ำแข็ง
- ก่อนปั่นส่วนผสมที่มีความแข็ง (เช่น แครอท) ให้ตัดเป็นชิ้นเล็กๆ (ยาว 1-2 ซม.)
- อย่านำอาหารที่อุณหภูมิร้อนเกินกว่า 60 °C
- อย่านำใช้งานเกินกว่าเวลาที่ระบุ (เปิด 2 นาที, ปิด 2 นาที)

โถบด

- อย่านำใช้งานเกินกว่าเวลาที่ระบุ (เปิด 1 นาที, ปิด 2 นาที)

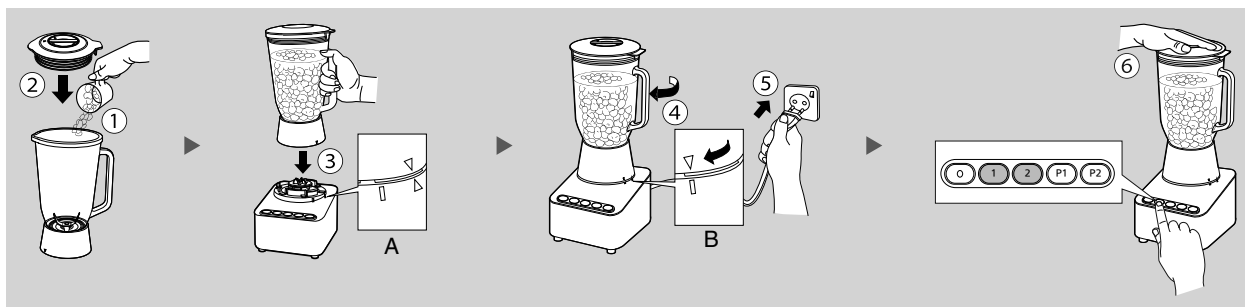
ฟังก์ชัน	เมนู	ความเร็ว	ปริมาณ	ระยะเวลาการปั่น (ประมาณ)	หมายเหตุ	
 (เครื่องปั่น)	 (พุดดิง)	1	350 - 1 000 มล.	สูงสุด 10 วินาที	เอาฟองอากาศออก	
	 (อาหารเด็ก)	โจ๊ก	1	300 - 600 ก.	30 - 60 วินาที	สำหรับโจ๊ก: - อัตราส่วนที่แนะนำสำหรับข้าว:น้ำ คือ 1:10 สำหรับผักโขมต้ม: - อัตราส่วนที่แนะนำสำหรับผักโขมต้ม:น้ำ คือ 2:1 - ต้มผักโขมนานกว่า 5 นาทีจนนิ่ม สำหรับแครอทต้ม: - ใส่น้ำและส่วนผสมต่างๆ ในปริมาณที่เท่ากัน แล้วจึงปั่น
		ผักโขมต้ม + น้ำ	1	300 - 400 ก.	60 - 120 วินาที	
		แครอทต้ม + น้ำ	1	250 - 800 ก.	30 - 120 วินาที	สำหรับทั้งสองเมนู: - หลังจากปั่นอาหารเด็กแล้ว ให้เทลงในภาชนะอื่น แล้วฆ่าเชื้อด้วยความร้อน
	 (ปั่นน้ำแข็ง)	P1	สูงสุด 300 ก.	สูงสุด 40 ครั้ง (เปิด 1 วินาที, ปิด 1 วินาที)	- ใช้เฉพาะน้ำแข็งที่ทำจากตู้เย็นในครัวเรือนที่มีขนาด ประมาณ 2.5 ซม. หรือเล็กกว่าเท่านั้น อย่านำใช้น้ำแข็งก้อนใหญ่ - บั่นจนกว่าจะไม่มีเสียง - หากน้ำแข็งติดอยู่ตามด้านข้างภายในโถปั่น ให้ปิดเครื่องแล้วถอดฝาเครื่องปั่นออก ใส่พายยางเข้าไปเพื่อคน	
	 (ซุป)	2	250 - 1 000 มล.	สูงสุด 2 นาที	-	
	 (น้ำผลไม้/สมูทตี้)	2	250 - 1 500 มล.	สูงสุด 2 นาที	สำหรับสมูทตี้: - ใช้เฉพาะน้ำแข็งที่ทำจากตู้เย็นในครัวเรือนที่มีขนาดประมาณ 2.5 ซม. หรือเล็กกว่าเท่านั้น อย่านำใช้น้ำแข็งเชิงพาณิชย์ และแน่ใจว่าได้เติมของเหลวหรือส่วนผสมที่มีน้ำมาก	
	คั๊กกั๊กบด	P1	สูงสุด 150 ก.	บั่นจนกว่าจะได้เนื้อสัมผัสตามที่ต้องการ (เปิด 1 วินาที, ปิด 1 วินาที)	- หากคั๊กกั๊กมีขนาดตั้งแต่ 5 ซม. ขึ้นไป ให้ทุบก่อนใส่ลงในโถปั่น - หากคั๊กกั๊กติดอยู่ตามผนังของโถปั่น ให้ปิดเครื่องแล้วถอดฝาเครื่องปั่นออก ใส่พายยางเข้าไปเพื่อคน	
 (การทำความสะอาด)	P2	750 มล.	3 - 10 ครั้ง (เปิด 1 วินาที, ปิด 1 วินาที)	ใช้น้ำเท่านั้น		
 (โถบด)	เมล็ดกาแฟ	2	สูงสุด 50 ก.	15 - 30 วินาที	-	
	พริกไทย	2	สูงสุด 20 ก.	สูงสุด 60 วินาที	-	
	พริกแห้ง	2	สูงสุด 20 ก.	สูงสุด 60 วินาที	แกะเมล็ดออก	
	 (ถั่วลิสงบด)	P1	สูงสุด 70 ก.	สูงสุด 20 ครั้ง (เปิด 1 วินาที, ปิด 1 วินาที)	ปอกเปลือกและแกะผิวของถั่วออกก่อน	
	พริกสด	2	50 ก. + 20 มล. ของ น้ำ	สูงสุด 60 วินาที	-	
	อาหารอ่อน	โจ๊ก	2	สูงสุด 200 ก.	สูงสุด 60 วินาที	สำหรับโจ๊ก: - อัตราส่วนที่แนะนำสำหรับข้าว:น้ำ คือ 1:10 - หากเมล็ดข้าวติดที่ด้านข้างของโถบดและไม่สามารถถูบดได้ ให้ถอดโถบดออก คน และเริ่มบดใหม่ สำหรับผักโขมต้ม: - ตัดให้มีความยาว 1 ซม. - ใส่น้ำและส่วนผสมต่างๆ ในปริมาณที่เท่ากัน แล้วจึงปั่น - ต้มผักโขมนานกว่า 5 นาทีจนนิ่ม สำหรับทั้งสองเมนู: - หลังจากปั่นอาหารอ่อนแล้ว ให้เทลงในภาชนะอื่น แล้วฆ่าเชื้อด้วยความร้อน
		ผักโขมต้ม + น้ำ	2	สูงสุด 160 ก.	สูงสุด 60 วินาที	
 (การทำความสะอาด)	P2	100 มล.	3 - 10 ครั้ง (เปิด 1 วินาที, ปิด 1 วินาที)	ใช้น้ำเท่านั้น		

วิธีการใช้งานเครื่องปั่น

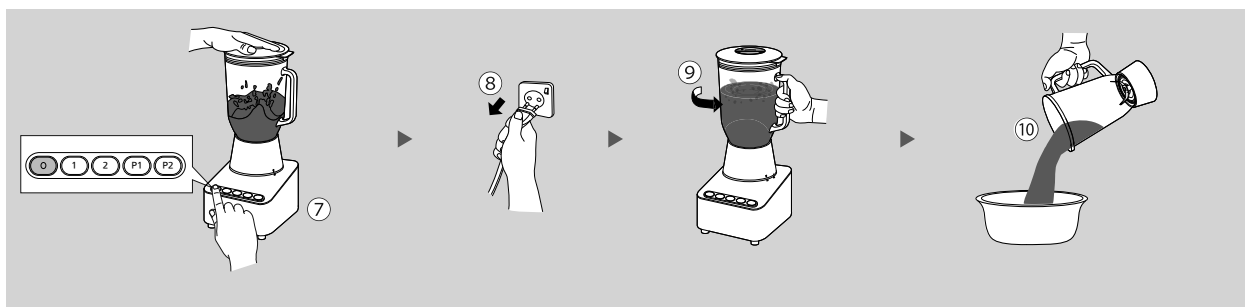
หมายเหตุ:

- ความจุในการทำงาน: 1.5 ลิตร
- อย่าใช้งานเมื่อโถปั่นว่างเปล่า
- เครื่องปั่นรุ่นนี้จะไม่สามารถทำงานได้หากไม่วางโถปั่นอย่างถูกต้อง
- หากใบมีดของเครื่องปั่นเกิดติดขัด ให้ปิดสวิตซ์ทันทีแล้วถอดปลั๊ก อย่าใช้นิ้วมือเข้าไปในโถปั่น ใช้พายยางเพื่อปาดเอาส่วนผสมที่ติดอยู่กับใบมีดของเครื่องปั่นออก
- ขณะเอาส่วนผสมต่างๆ ออก โปรดระมัดระวังใบมีดของเครื่องปั่น
- โปรดแน่ใจว่าได้ประกอบฐานโถปั่นเข้ากับโถปั่นแล้ว อย่าใช้ฐานโถปั่นเพื่อทำการประกอบแบบนี้
- อย่าทำตัวเครื่องหล่นเพื่อหลีกเลี่ยงมิให้เกิดความเสียหาย
- อย่าเก็บของเหลวไว้ในโถปั่น
- ห้ามมิให้ใส่ส่วนผสมดังต่อไปนี้ลงในโถปั่น: เนื้อสัตว์ ปลา ส่วนผสมที่มีความแข็ง (ตัวอย่าง เช่น ชนมัน เมล็ดถั่วเหลืองแห้ง ส่วนผสมแซ่แข็ง เปลือกอบเชย) ส่วนผสมที่เหนียวมาก (ตัวอย่าง เช่น เนยถั่ว) ส่วนผสมที่มีน้ำอยู่น้อย (ตัวอย่าง เช่น มันฝรั่งบด) หรือน้ำแข็งแข็งพาณิชย์

- 1 ใส่ส่วนผสมลงในโถปั่น
- 2 ปิดฝาเครื่องปั่น
 - โปรดแน่ใจว่าปิดฝาแน่นในแล้ว
- 3 โปรดแน่ใจว่าได้ปิดสวิตซ์ วางโถปั่นตามเครื่องหมายสามเหลี่ยมบนฐานโถปั่นและฐานมอเตอร์ ดังรูป A
- 4 หมุนโถปั่น (ซ้ายและขวา) สองถึงสามครั้งหากไม่เข้ากับฐานมอเตอร์
- 5 เสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับ
- 6 เปิดเครื่องปั่นโดยกดปุ่มความเร็วตามที่ต้องการ
 - คอยจับฝาเครื่องปั่นขณะใช้งาน เพื่อให้แน่ใจว่าปิดแน่นดี



- 7 หลังจากปั่นเสร็จแล้ว ให้ปิดสวิตซ์โดยกดปุ่ม 0
- 8 ถอดปลั๊ก
- 9 หมุนโถปั่นทวนเข็มนาฬิกาเพื่อถอดออกจากฐานมอเตอร์
- 10 ในการเอาส่วนผสมออก โปรดระมัดระวังขณะเทส่วนผสมออกจากโถปั่น เพราะอาจหกเลอะเทอะได้
 - หลีกเลี่ยงอย่าให้สิ่งแปลกปลอมปนเข้าไปในส่วนผสม



วิธีการใช้งานเครื่องปั่น (ต่อ)

วิธีการใช้พายยาง

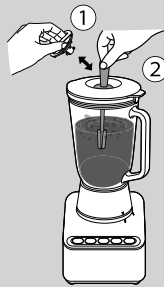
■ ให้ใช้พายยางเมื่อ:

- ส่วนผสมต่างๆ มีความแข็งและบดยาก เนื่องจากมีของเหลวน้อยเกินไป. (ตัวอย่าง เช่น พริกชี้หนู เครื่องเทศ)
- ส่วนผสมเหนียวติดกับด้านข้างโถปั่น (ตัวอย่าง เช่น กระทียม ผักที่มีใบ น้ำแข็งบด)
- ส่วนผสมติดอยู่ที่ใบมีดของเครื่องปั่น (ตัวอย่าง เช่น น้ำแข็งบด)

หมายเหตุ:

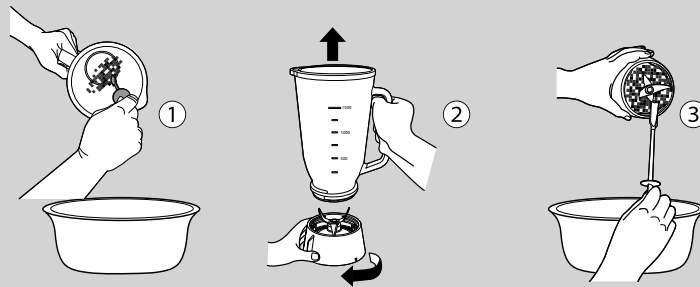
- ใช้พายยางในขณะที่กำลังปั่น โดยผ่านทางช่องเปิดบนฝาเครื่องปั่นเท่านั้น
- อย่างนำพายยางของเครื่องรุ่นอื่นมาใช้กับผลิตภัณฑ์รุ่นนี้
- กรณีที่ไม่ได้ใช้พายยาง โปรดแน่ใจว่าได้ปิดฝาด้านในแล้ว

- ① ปิดตัวเครื่องและเอาฝาด้านในออกอย่างระมัดระวัง
- ② ค่อยๆ เลื่อนพายยางผ่านช่องบนฝาเครื่องปั่นเพื่อใช้งาน สามารถสอดพายยางเข้าไปในช่องบนฝาเครื่องปั่นได้ในขณะกำลังปั่น โดยไม่รบกวนการทำงานของใบมีดเครื่องปั่น



การนำน้ำแข็งบดออก

- ① นำน้ำแข็งบดที่อยู่ในโถปั่นออก
 - ② ถอดฐานโถปั่นออก (หน้า TH5).
 - ③ ใช้พายยางช่วยในการนำน้ำแข็งบดที่ซึ่งติดอยู่ที่ใบมีดของเครื่องปั่นออก
- *โปรดระมัดระวังใบมีดของเครื่องปั่น



เมนู

สมูทตี้

เมนู	ส่วนผสม	ปริมาณ (สำหรับ 4 ท่าน)	วิธีทำ
น้ำปั่นสตอเบอร์รี่	น้ำส้มปั่น สตอเบอร์รี่ กล้วย น้ำแข็ง	200 มล. 200 ก. 200 ก. 200 ก.	1. ใส่ส่วนผสมตามลำดับ 2. ปั่นนาน 30 วินาทีถึง 1 นาที โดยใช้ความเร็ว 2
น้ำปั่นมะม่วง	นม มะม่วง กล้วย น้ำแข็ง	300 มล. 300 ก. 100 ก. 100 ก.	1. ใส่ส่วนผสมตามลำดับ 2. ปั่นนาน 20 ถึง 30 วินาที โดยใช้ความเร็ว 2
น้ำปั่นกล้วย	นม กล้วย น้ำแข็ง	300 มล. 300 ก. 200 ก.	1. ใส่ส่วนผสมตามลำดับ 2. ปั่นนานประมาณ 30 วินาที โดยใช้ความเร็ว 2
น้ำปั่นสับปะรด	สับปะรด น้ำแข็ง	500 ก. 300 ก.	1. ใส่ส่วนผสมตามลำดับ 2. ปั่นนาน 50 วินาทีถึง 1 นาที 30 วินาที โดยใช้ความเร็ว 2 - ให้ใช้พายยางหากส่วนผสมละเอียดไม่เท่ากัน

ของหวาน

เมนู	ส่วนผสม	ปริมาณ	วิธีทำ
บราวนี่ (ขนาด 21 x 21 ซม. ต่อ 1 ชิ้น)	นม ครีมสด เนยละลาย ไข่ น้ำตาล แป้ง ผงฟู ผงโกโก้	60 มล. 3 ช้อนโต๊ะ (45 มล.) 100 ก. 2 180 ก. 100 ก. 1/2 ช้อนชา (1.5 ก.) 60 ก.	1. ใส่ส่วนผสมตามลำดับ 2. ปั่นนาน 30 วินาทีถึง 2 นาที โดยใช้ความเร็ว 2 ให้ใช้พาย ยางขณะปั่น 3. เทลงในแม่พิมพ์แล้วอบในเตาอบ 40 ถึง 45 นาที ที่ความ ร้อนซึ่งเตรียมไว้แล้ว 170 °C
ชีสเค้ก (เส้นผ่านศูนย์กลาง 21 ซม. ต่อ 1 ชิ้น)	A ครีมสด ไข่ น้ามะนาว น้ำตาล ครีมชีส แป้ง	300 มล. 3 45 มล. 120 ก. 300 ก. 40 ก.	1. ใส่คัสต์ลงในโถปั่นแล้วปั่นนาน 1 วินาที และปิด 1 วินาที โดยใช้ความเร็ว P1 ทำซ้ำ 10 ครั้ง 2. เทคัสต์ลงในภาชนะอื่น ผสมเนยละลายแล้วเกลี่ยให้ทั่ว แม่พิมพ์ 3. ใส่ส่วนผสม A ลงในโถปั่นตามลำดับ ปั่นนาน 30 วินาทีถึง 1 นาที 10 วินาที โดยใช้ความเร็ว 2 ให้ใช้พายยางขณะปั่น 4. เทลงในแม่พิมพ์แล้วนำไปอบในเตาร้อน ที่ความร้อนซึ่ง เตรียมไว้แล้ว 170 °C นาน 50 ถึง 70 นาที
	คัสต์ เนยละลาย	150 ก. 25 ก.	

- ใช้ของเหลวตามปริมาณที่แสดงไว้ในเมนู เครื่องอาจทำให้เป็นไปตามที่คุณต้องการได้ยาก โดยเฉพาะกรณีที่มีการลดปริมาณลงจากที่ระบุไว้ในเมนู

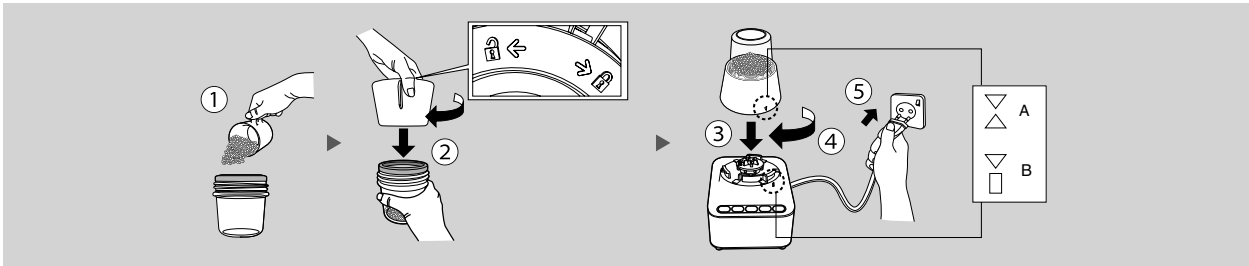
วิธีการใช้โอบอด

โอบอดรุ่นนี้ได้รับการออกแบบมาเพื่ออบส่วนผสมแห้งต่างๆ เช่น เมล็ดกาแฟ พริกไทยแห้ง และเครื่องเทศ นอกจากนี้ยังสามารถปั่นส่วนผสมเปียกต่างๆ ได้อีกด้วย เช่น พริกชี้หนู กล้วย มะเขือเทศ เป็นต้น

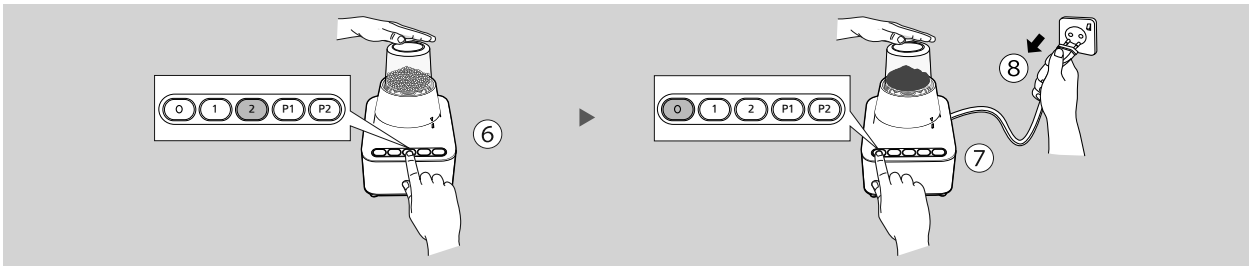
หมายเหตุ:

- ความจุในการทำงาน: ส่วนผสมแบบแห้ง: 50 กรัม (เมล็ดกาแฟ) ส่วนผสมแบบเปียก: 0.2 ลิตร
- อย่าใช้งานเมื่อโอบอดว่างเปล่า
- ขณะเอาส่วนผสมต่างๆ ออก โปรดระมัดระวังใบมีดของโอบอด
- อย่าถอดโอบอดออกจากฐานมอเตอร์จนกว่าจะหมุนเสร็จเรียบร้อยแล้ว
- โปรดแน่ใจว่าใบมีดของโอบอดหยุดสนิทแล้วก่อนที่จะทำขั้นตอน P1 หรือ P2 ต่อไป
- โปรดแน่ใจว่าได้ประกอบฐานโอบอดเข้ากับโอบอดแล้ว อย่าใช้โอบอดประกอบกับฐานโอบอด
- อย่าทำตัวเครื่องโอบอดตกหล่นเพื่อหลีกเลี่ยงมิให้เกิดความเสียหาย
- ห้ามมิให้ใส่ส่วนผสมดังต่อไปนี้ลงในโอบอด: เนื้อสัตว์ ปลา ส่วนผสมที่มีความแข็ง (ตัวอย่าง เช่น ไขมัน เมล็ดถั่วเหลืองแห้ง ส่วนผสมแซ่แข็ง เปลือกอบเชย) ส่วนผสมที่มีเส้นใยแข็ง ส่วนผสมที่เหนียวมาก (ตัวอย่าง เช่น เนยถั่ว) หรือน้ำแข็งทุกชนิด
- เอาส่วนผสมออกจากโอบอด แล้วล้างทันทีหลังจากปั่นเสร็จ

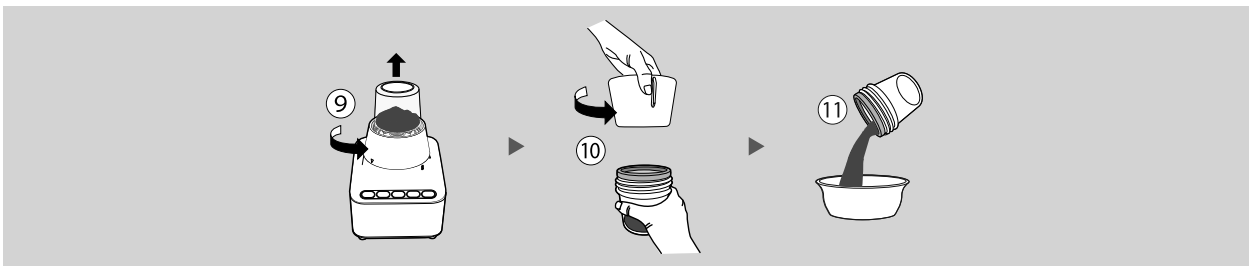
- ① กลับโอบอดคว่ำลง แล้วเติมส่วนผสมเข้าไป
- ② วางฐานโอบอดลงบนโอบอด แล้วหมุนตามเข็มนาฬิกาจนแน่น
- ③ วางโอบอดลงบนฐานมอเตอร์ และตรวจสอบให้แน่ใจว่าเครื่องหมายสามเหลี่ยมบนโอบอดอยู่ตรงกับของฐานมอเตอร์ ดังรูป A
- ④ หมุนโอบอดตามเข็มนาฬิกาจนกว่าจะได้ยินเสียง "คลิก" และแน่ใจว่าเครื่องหมายอยู่ตรงตามรูป B
- ⑤ เสียบปลั๊กเข้ากับเต้าเสียบ



- ⑥ เปิดโอบอดโดยกดปุ่มความเร็วตามที่ต้องการ
 - คอยจับโอบอดขณะใช้งาน เพื่อช่วยในการประคองโอบอดให้มั่นคง
- ⑦ หลังจากปั่นเสร็จแล้ว ให้ปิดสวิตช์โดยกดปุ่ม 0
- ⑧ ถอดปลั๊ก



- ⑨ หมุนโอบอดแบบเปียกและแบบแห้งทวนเข็มนาฬิกา แล้วถอดออกจากฐานมอเตอร์
- ⑩ กลับโอบอดแบบเปียกและแบบแห้งคว่ำลง และหมุนฐานโอบอดทวนเข็มนาฬิกาเพื่อถอดออกจากโอบอด
- ⑪ นำส่วนผสมต่างๆ ออก



ข้อควรปฏิบัติหลังการใช้งาน

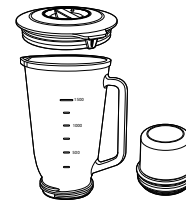
การทำความสะอาด

หมายเหตุ:

- ขณะล้างรอบแรก อย่าเติมน้ำเกินกว่าปริมาณที่ระบุไว้ เนื่องจากอาจทำให้เครื่องสั่นมาก
- หลังจากล้างรอบแรกเสร็จแล้ว ให้ถอดปลั๊กตัวเครื่องออกก่อนทำความสะอาด คือใบมีดและโถแก้วอย่างระมัดระวังขณะทำความสะอาด
- อย่าใช้เบนซิน ทินเนอร์ แอลกอฮอล์ สารฟอกขาว ผงขัดเงา หรือแปรงโลหะเพื่อทำความสะอาดตัวเครื่อง ผิวของเครื่องปั่นดังกล่าว อาจได้รับความเสียหาย
- อย่าวางตัวเครื่องลงในอ่างล้างจานหรือเครื่องอบจานเพื่อทำความสะอาด
- อะไหล่พลาสติกบางชนิดอาจเกิดการเปลี่ยนสีขึ้นได้ในขณะใช้งาน แต่ไม่มีผลต่อการใช้งาน
- โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ทำความสะอาดตัวเครื่องหลังจากใช้งานทุกครั้ง

ล้างรอบแรก

- สำหรับเครื่องปั่น ให้เติมน้ำเปล่า 750 มล. กด (P2) พร้อมกับใช้มือจับโถปั่นไว้ แล้วให้เครื่องทำงาน 3 ถึง 10 ครั้งเพื่อทำความสะอาด
- สำหรับโถบด ให้เติมน้ำเปล่า 100 มล. กด (P2) พร้อมกับใช้มือจับโถบดไว้ แล้วให้เครื่องทำงาน 3 ถึง 10 ครั้งเพื่อทำความสะอาด



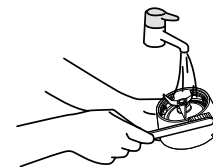
ล้าง

- ก่อนทำความสะอาด โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ถอดปะเก็นโถปั่นและปะเก็นโถบดออกแล้ว
- แล้วล้างด้วยน้ำยาล้างจานแบบเจือจาง (เป็นกลาง) และฟองน้ำนุ่มๆ หลังจากขัดทำความสะอาดแล้ว โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ล้างน้ำยาล้างจานออกหมดและเช็ดให้ทั่วด้วยผ้าแห้ง



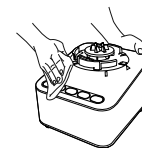
การล้างด้วยแปรง

- ทำความสะอาดใบมีดด้วยแปรงขนเหนียวผ่าน
- อย่าใช้มือทำความสะอาดใบมีด
- * ไม่มีแปรงให้มา



เช็ด

- เช็ดฐานมอเตอร์ด้วยผ้าหมาด



การจัดเก็บ

หมายเหตุ:

- อย่าพันสายไฟรอบฐานมอเตอร์
- ติดโถปั่นเข้ากับฐานโถปั่น และจัดเก็บให้เข้าที่
- ติดโถบดเข้ากับฐานโถบด และจัดเก็บให้เข้าที่

ระบบป้องกันของอุปกรณ์ตัดไฟ

หากมอเตอร์ของอุปกรณ์ตัดไฟหยุดทำงานโดยอัตโนมัติเนื่องจากทำงานหนักเกินไป ให้ทำตามขั้นตอนด้านล่าง:

- 1 ปิดสวิตช์เพื่อรีเซ็ตอุปกรณ์ตัดไฟ
- 2 ลดส่วนผสมลงให้มีน้อยกว่า 1/2 ของความจุในการทำงาน และ/หรือ เอาส่วนผสมที่มีความเข้มข้นออก
- 3 ทำการปั่นต่อไป หากอุปกรณ์ตัดไฟยังคงเปิดใช้งานอยู่ ให้ทำขั้นตอนที่ 1 - 2 ซ้ำอีกครั้ง อย่ารีเซ็ตอุปกรณ์ตัดไฟซ้ำๆ

การแก้ปัญหา

โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ปิดเครื่องและปิดสวิตช์ไฟก่อนดำเนินการตามตารางด้านล่าง

ปัญหา	สาเหตุ	การดำเนินการ
สวิตช์เครื่องเปิดไม่ติด	ไม่ได้เสียบปลั๊กลงในเต้ารับ	เสียบปลั๊กลงในเต้ารับ
แม้ว่าสวิตช์ไฟจะเปิดอยู่ แต่เครื่องไม่เริ่มปั่น	วางโถปั่นหรือโถบดไม่ถูกต้อง	วางโถปั่นหรือโถบดให้ถูกต้อง
	ใส่ส่วนผสมมากเกินไปหรือใช้ส่วนผสมตามข้อห้าม	อย่าใส่ส่วนผสมต่างๆ มากเกินกว่าความจุที่กำหนด และตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่ได้ใส่ส่วนผสมที่ต้องห้าม
	ก้านนิริภัยค้าง	ถอดฐานโถปั่นออกและทำตามขั้นตอนการประกอบ (หน้า TH5)
เครื่องหยุดทำงานในขณะกำลังปั่น	ระบบป้องกันของอุปกรณ์ตัดไฟทำงาน <ul style="list-style-type: none">• ใส่ส่วนผสมมากเกินไปหรือใส่ส่วนผสมที่มีความเข้มข้น	โปรดดู "ระบบป้องกันของอุปกรณ์ตัดไฟ"
	มีการใส่ส่วนผสมที่ตามข้อห้าม	นำส่วนผสมที่ต้องห้ามออก
	ใช้เครื่องนานกว่าที่กำหนด	ปิดไฟและดูเวลาดำเนินการที่แนะนำ (หน้า TH3)
ส่วนผสมในโถปั่นรั่วออกมา	ติดตั้งฐานโถปั่นไม่แน่น	หมุนฐานโถปั่นให้แน่นเข้ากับโถปั่น
	ติดตั้งปะเก็นโถปั่นไม่ถูกต้อง	ติดตั้งปะเก็นโถปั่นให้ถูกต้อง
	ไม่ได้ติดตั้งปะเก็นโถปั่น	ติดตั้งปะเก็นโถปั่น
	ใช้ฐานโถปั่นผิดอัน	โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าใช้ฐานโถปั่นที่ถูกต้อง <ul style="list-style-type: none">• การประกอบฐานโถปั่นเข้ากับโถปั่น (หน้า TH7)• การประกอบฐานโถบดเข้ากับโถบด (หน้า TH10)
	ก้านนิริภัยค้าง	ถอดแท่นฐานโถปั่นออกและทำตามขั้นตอนการประกอบ (หน้า TH5)
มีเสียงผิดปกติหรือเกิดการสั่น	ใส่ส่วนผสมในโถปั่นมากเกินไป	ปิดเครื่องและลดปริมาณส่วนผสมลง
	ติดตั้งฐานโถปั่นไม่แน่น	หมุนฐานโถปั่นให้แน่นเข้ากับโถปั่น
ใบมีดหมุนอย่างอิสระโดยไม่ได้ทำการตัด	มีส่วนผสมต่างๆ ติดอยู่กับด้านข้างของโถปั่น	ปิดเครื่องแล้วสอดพวยยางเข้าไปเพื่อทำการคน
	ปริมาณของเหลวมีน้อย	เพิ่มปริมาณของเหลว

- อาจได้ยินเสียง "kiiiiin" ในขณะเครื่องกำลังทำงาน ซึ่งถือเป็นเรื่องปกติ
- สามารถทาน้ำมันหล่อลื่นลงบนหัวต่อไฟและจะไม่กระทบต่อประสิทธิภาพการทำงาน โปรดเช็ดให้แห้ง

ข้อมูลจำเพาะ

ฟังก์ชัน	เครื่องปั่น	โอบด
แหล่งจ่ายไฟ	220 - 240 โวลต์ ~ 50 - 60 เฮิร์ตซ์	
กำลังไฟฟ้า	430 - 490 วัตต์	
ปริมาณกำลังไฟฟ้าสูงสุดที่ลือกไว้ของมอเตอร์	800 วัตต์	
สวิตช์	○ (ปิด), 1, 2, P1, P2	
อัตราการทำงาน	เปิด 2 นาที ปิด 2 นาที	เปิด 1 นาที ปิด 2 นาที
ขนาดเครื่อง (โดยประมาณ) ก × ย × ส (มม.)	188 x 210 x 416	170 × 210 × 275
น้ำหนัก (โดยประมาณ) (กก.)	3.6	2.3
ความจุในการทำงาน (โดยประมาณ)	1.5 ล.	บดแห้ง: 50 ก. (เมล็ดกาแฟ) บดเปียก: 0.2 ล.
ใบมีด	สแตนเลส 4 แฉก	สแตนเลส 2 แฉก

Memo

Memo

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>

Printed in Malaysia

© Panasonic Manufacturing Malaysia Berhad 2019

VZ50T271
F0319Y0

T