

Panasonic®

OPERATING INSTRUCTIONS

Hướng Dẫn sử Dụng

Cooking Blender (Household Use)

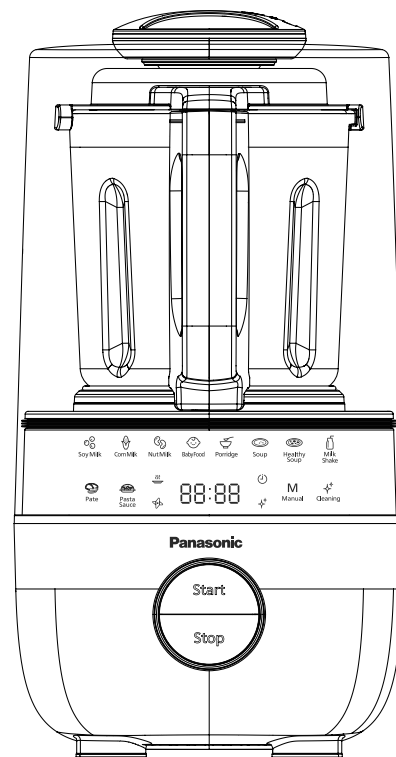
Máy Xay Nấu Đa Năng (Dùng trong gia đình)

English

VIỆT NAM

Model No.
Số mẫu

MX-HG4401



Thank you for purchasing the Panasonic product.

- Please read these instructions carefully to use the product correctly and safely.
- Before using this product, please give your special attention to "**Safety Precautions**" and "**Important Information**" (P. EN2 - EN5) of this instructions.
- Please keep the warranty certificate and this Operating Instructions properly for future use.
- Panasonic will not accept any liability if the appliance is subject to improper use or for failure to comply with these instructions.

Contents

Safety Precautions	EN2
Important Information	EN5
Intelligent Altitude Adaption	EN5
Parts Names and Instructions	EN6
Control Panel Instructions	EN7
How to Use	EN9
Recipe Recommendations in Automatic Mode.....	EN10
How to Clean	EN11
Troubleshooting	EN12
Specifications	EN14

Safety Precautions

Please 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 signals indicate the degree of harm and damage when the product is misused.



WARNING:

Indicates potential hazard that could result in serious injury or death.



CAUTION:

Indicates potential hazard that could result in minor 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 avoid risk of electric shock, fire due to short circuit, smoke, scalding or injury.



- **Do not allow infants and children to play with packaging materials.**
(It may cause suffocation.)
- **Do not disassemble, repair or modify this appliance.**
→ Contact Panasonic Service Centre for inspection or repair.
- **Do not damage the mains lead or mains plug.**
Following actions are strictly prohibited:
Modifying, touching on or placing near heating elements or hot surfaces, bending, twisting, pulling, hanging/pulling over sharp edges, putting heavy objects on top, bundling the power cord or carrying the appliance by the power cord.
- **Do not use the appliance if the mains lead or mains plug is damaged or the mains plug is loosely connected to the household mains socket.**
→ If the mains lead is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service centre or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- **Do not plug or unplug the mains plug with wet hands.**
- **Do not immerse the appliance, power cord or power plug in water (or any liquid), or splash it with water or any liquid.**
- **The blender jug handle and jug lid are equipped with micro switches.**
Do not immerse them in water or any liquid.

WARNING



- Be careful not to wet the micro switches, coupler and upper/lower connectors when cleaning or using the blender jug and the body.
- Ensure that the power cord does not dangle over the edge of the table or work top and prevent it from contacting with high-temperature surfaces. Unplug the plug when the appliance is not in use. Please be careful with the residual heat after use.
- Do not touch high-temperature parts during or after use, such as blender jug, upper and lower connectors, etc.
- This appliance shall not be used by children.
- Keep the appliance and its power cords and power plugs out of reach of infants and children
- Make sure to set the appropriate time for preparing the menu. Over-mixing the ingredients can cause overheating and potentially create a safety hazard.
- This appliance is strictly prohibited from running idle or being used under overload conditions.
- Always operate the blender with the lid or the guard in position as indicated in the instructions.



- 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.
- Insert the power plug into outlet firmly.
- Make sure that 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 power plugs, make sure that the total wattage does not exceed the rated wattage of the outlet.

- **Dust off the power plug regularly.**
 - Unplug the power plug and wipe with a dry cloth.
 - Unplug and disconnect from the power supply before cleaning. Ensure that the power plug and outlet are dry before using them again.
- **Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.**
- **Be careful if hot liquid is poured into the blender jug as it can be ejected out of the appliance due to sudden steaming.**
- **Ensure that the blender is switched off before removing the blender jug from the body.**
- **Never put a hand in the blender jug when it is placed on the body.**
- **Discontinue using the appliance immediately and unplug it in the unlikely event that this appliance stops working properly.**

Examples for abnormal occurrences or breaking down:
The power plug or the power cord become abnormally hot.
Damaged power cords and power failure.
The body is deformed, has visible damage or is abnormally hot.
There is an unpleasant smell.
It makes unusual noises when in use.
There are other abnormalities or failures.

 - Unplug immediately and contact Panasonic Service Centre for inspection or repair.
- **The blender jug is only to be used with the body provided.**
- **If food needs to be pushed down, use a suitable tool e.g. spatula.**

CAUTION

To avoid risk of electric leakage, electric shock, fire due to short circuit, scalding, injury or property damage.



- Do not use the appliance for any purpose other than those specified in the Operating Instructions.
- Do not use the appliance close to walls, furniture, or in confined spaces such as built-in cabinets.
 - Otherwise, it may cause discoloration or deformation.
- Do not move the appliance by holding the power cord.
- Do not place any objects on the appliance or insert any object in the bottom/gaps of the appliance.
- Do not use the appliance on the following places.
 - On uneven surfaces, on carpets, non-waterproof surfaces, or tablecloths etc.
 - Place where it may be splashed with water or near a heat source.
 - Near any open water source such as bathtubs, sinks or other containers.
 - Position the appliance on a firm, dry, clean, flat heatproof.
- Do not substitute any components of the appliance with anything other than its original attachments.
- Do not put your fingers or utensils such as spoon or fork into the blender jug while the appliance is operating.
- When taking the mixture out of the blender jug, avoid using your hands directly. Instead, use an implement such as a rubber spatula or spatula.
- Do not exceed the maximum when adding ingredients to the blender jug. (P. EN6)
- Do not heat in any container that is not provided with the appliance.
- Do not use an external timer, etc. The appliance is unable to work when it is connected to an external timer or an external independent remote control system.
- Do not operate the appliance if the jug lid is not properly secured.
- Do not leave the appliance unattended while in use.
- Do not open the jug lid or take apart the blender jug while the appliance is in use



- If the appliance gets stuck while in use, immediately disconnect it from the power supply, unplug and remove the blender jug. Carefully remove the ingredient that is jamming the blade. Wait for the appliance to cool down before continuing to use it.
- Make sure to hold the power plug when unplugging it. Never pull on the power cord.
- Beware not to trip over or get caught in the power cord while in use
- To prevent accidents, be careful when opening the jug lid while using this appliance and even after use, as it can release steam that may scald you.
- Only open the jug lid or remove the blender jug from the body when the blade has completely stopped.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Make sure that the attachments are clean and properly installed when using the appliance.
- Care shall be taken when handling the sharp blades, emptying the blender jug and during cleaning. Do not clean the blade with your bare hands.
- Wait until the appliance cools down before moving or cleaning it.
- Be careful while pouring out the ingredients and avoid tilting the appliance excessively.
- Refer to the Specifications for information on time of use and operations when using the appliance. (P. EN14 "Specifications")
- Ensure to clean the appliance after use, especially surfaces in contact with food. (P. EN11-EN12 "How to Clean")
- This appliance is intended for household use only.

Important Information

- Do not place the blender jug on any heat sources or in a microwave.
- Do not drop the appliance to avoid damaging it.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not wrap the power cord around the body.
- Ensure that the safety device has been securely installed and fastened before use.
- After the hot food is prepared, the blender jug may become too heavy to lift using just one hand. To handle this, you can put on thick, heat-resistant gloves, firmly hold the blender jug with both hands and carefully pour out the cooked meal.
- Do not use the appliance unless the ingredients have been added.
- Do not use the blender jug to store food or liquids for an extended period.
- If the appliance is not used for an extended period, store it in a dry and well-ventilated area to prevent any moisture buildup and the growth of mold.
- The appliance is intended for use at an altitude under 2000 meters. Using it above this altitude could result in undercooked meals, overflowing, scorched bottoms and other problems.



This symbol on the appliance indicates "Hot surface and should not be touched without caution".



This symbol indicates "Please carefully read the Operating Instructions in detail before use".

Intelligent Altitude Adaption

- This function automatically adapts to the water temperature, altitude, and voltage of the operating location, optimizing the program to ensure the maximum nutrient release from the ingredients. It also prevents problems like undercooked meals, overflowing and scorched bottoms, caused by changes in altitude and voltage.
- When boiling water, a large amount of steam is produced. Please be careful to avoid burns.
- After activating the Intelligent Altitude Adaption function, the appliance is calibrated to the optimum settings for the local environment, and it continues to work under these conditions.
- To guarantee the optimum preparation of ingredients, please observe the following steps before using the appliance for the first time, or when moving it to an area with substantial altitude variations:



1. Add water until it reaches between the 0.8 L-1.0 L mark, without adding any other ingredients.



2. Properly install the blender jug and the jug lid onto the body.



3. Connect to the power supply.



4. Within 30 seconds after power-on, press and hold the "stop" button for 3 seconds. When you hear a "beep", the appliance will automatically activate the Intelligent Altitude Adaption function and start the boiling point test, indicated by a dynamic cycle on the LED display. The appliance then starts heating the water until it boils.

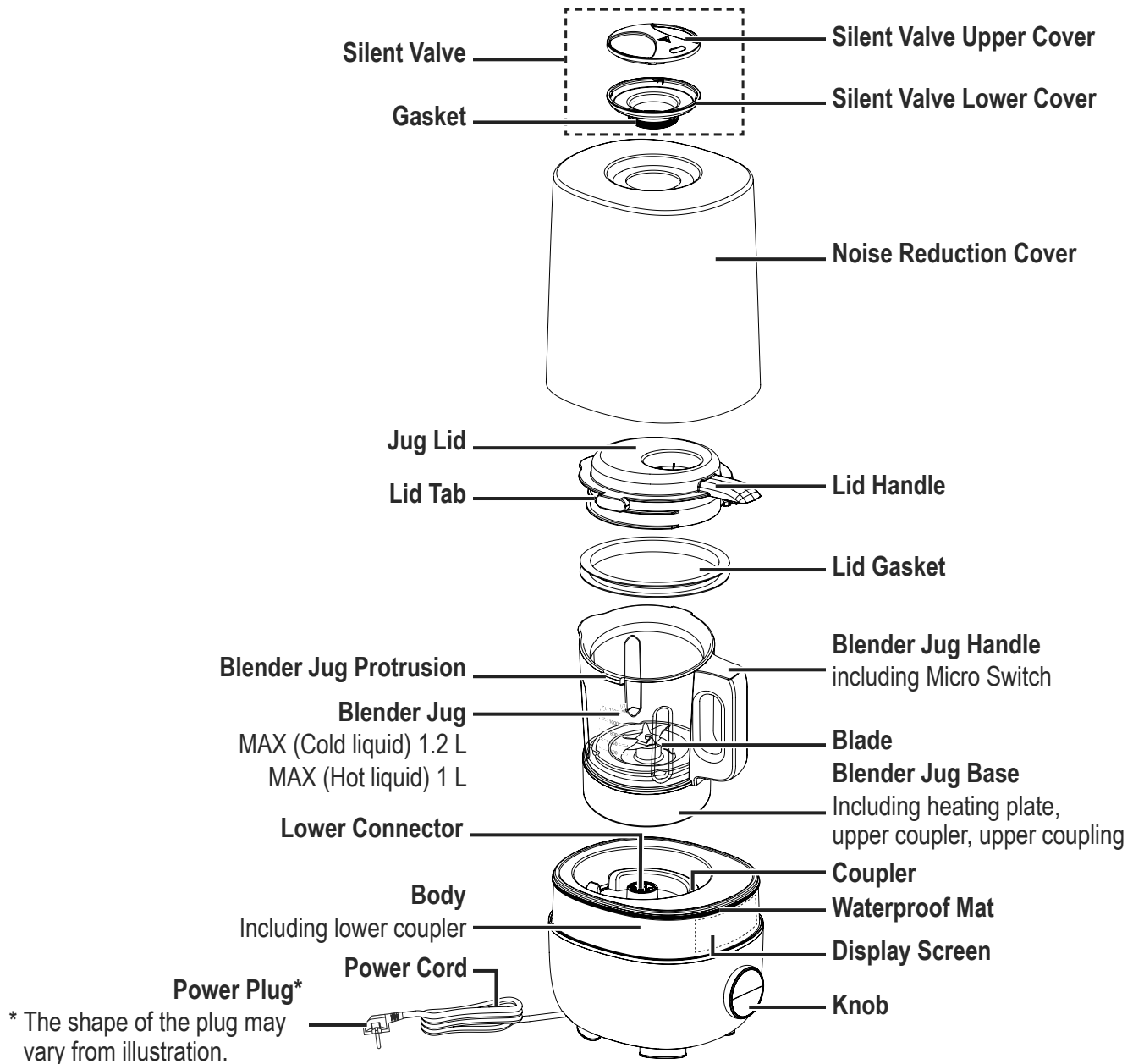


5. Once the boiling point test is completed, the buzzer will sound and the appliance will automatically enter the standby mode.

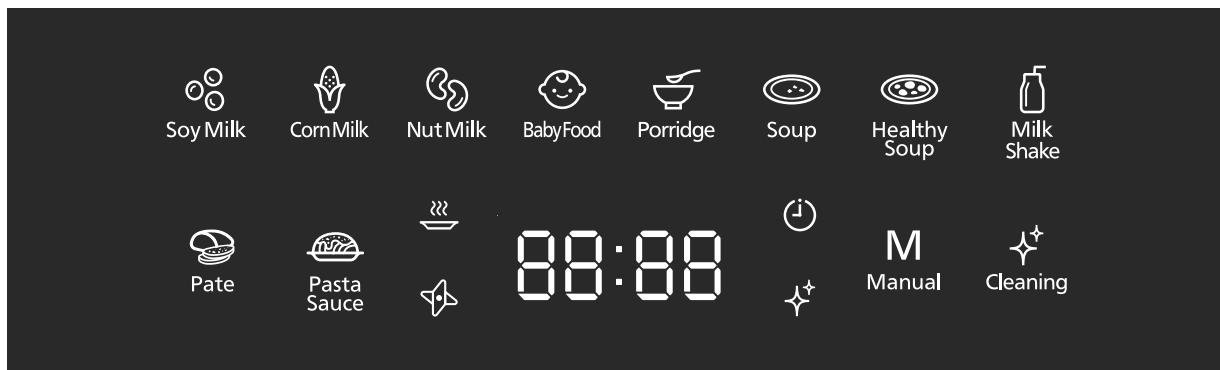
Parts Names and Instructions

Parts Names

Clean all parts before using the appliance for the first time or when you have not used it for a while.
(Please follow the cleaning instructions on P. EN12.)




Display





Control Panel Instructions








General Function:

Name of Function	Method of Operations
Start	Start/Set It is used to set the temperature, adjust the time, or initiate the operations of the appliance.
Stop	Stop/Cancel It is used to stop adjustment or cancel setting. Press and hold for 2 seconds to return to the initial screen.
	Knob: adjust temperature, speed, time, select menu, etc.

Customized Function:

<div style="text-align: center; font-size: 2em; font-weight: bold; margin-bottom: 10px;">M</div> <div style="text-align: center; font-weight: bold;">Manual</div>	<p>Manual Mode In Standby mode, turn the knob to select manual mode and press the “start” button.</p> <ol style="list-style-type: none"> ① Turn the knob to adjust the temperature. Once the setting is completed, press the “start” button. <ul style="list-style-type: none"> ● Selectable temperatures: -- °C, 37 °C, 60 °C, 80 °C, and 100 °C. The program can cycle through the temperature options. ● Choosing “-- °C” means not to heat up and the “” symbol will go out. ● The initial temperature is set at “-- °C.” ② Turn the knob to adjust the rotational speed. The program can cycle through the rotational speed options. When the setting is completed, press the “start” button. <ul style="list-style-type: none"> ● When the temperature is set to “-- °C” (not heating up), the rotational speed can range from PP, PL, P1 - P8 or PH, providing a total of 10 different options. (PL means low speed, P1 means 1st gear speed. The higher the number, the faster the speed. PH means high speed.). Once you press the “start” button, the appliance does not allow for time setting and automatically starts blending, with a maximum blending duration of 6 minutes. When blending starts, the display will show 6 minutes and begin counting down. Once the blending process is complete, the appliance automatically stops and returns to the initial screen. ● When the temperature is set to either 37 °C, 60 °C, 80 °C or 100 °C, the rotational speed can range from either P0, PL, P1 - P8 or PH providing a total of 11 different options. ③ Turn the knob to adjust the time. When the time is set, press the “start” button to initiate the heating or blending process. (If the temperature setting is “-- °C”, simply skip this step). <ul style="list-style-type: none"> ● Adjustable time range: 1 to 60 minutes (01:00 to 60:00) Adjustable by one minute at a time. ④ While in Working state. <ul style="list-style-type: none"> ● The motor doesn’t function at P0 and the “” symbol indicator goes out. ● The display shows the remaining time, and the speed can be adjusted by turning the knob during stirring. ● While heating, if the temperature is set to 80 °C or 100 °C., the blending will continue even if the gear is set to P0 to prevent the scorched bottoms. ⑤ The buzzer sounds to indicate that the production is complete. <p>Note: The manual menu's pulse is set as “LvH 4s ON - 2s OFF *60s”</p>
<p style="text-align: center; font-weight: bold;">Soy Milk Corn Milk Nut Milk Baby Food Porridge Soup Healthy Soup Milk Shake Pate Pasta Sauce</p>	<p>Add ingredients, turn the knob to select Manual mode and then press the “start” button to start cooking.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● For the hot liquid of the automatic menu, it will automatically enter the keep warm mode after the process ends. (The keep warm mode of Pasta Sauce, Porridge, Healthy Soup and Pate will not include the speed at PL (intermittent stirring).) ● In the keep warm mode, the temperature will be maintained at about 55°C, the speed at PL (intermittent stirring), and the keep warm time will be about 4 hours.

Control Panel Instructions

 <p>Cleaning</p>	<p>It combines heat and high power blending to remove residues from the jug.</p> <ol style="list-style-type: none"> ① After adding 1000 mL of fresh water (adjust the water amount as necessary), turn the knob to access the cleaning mode and press the “” button to initiate the cleaning process in standby mode. <ul style="list-style-type: none"> ● The cleaning mode time is fixed at 10 minutes, and it will preheat while stirring (dynamic cycle). (The actual time will differ from the displayed time due to different water temperature or water volume). After the preheating is completed, the countdown will be displayed for 3 minutes. ● If the “Start” button is not pressed within 5 minutes during the setting process, the screen will return to the initial screen. ② When entering the self-cleaning mode, it will stir and preheat at the same time (dynamic cycle). The countdown will not start until the preheating is completed. <ul style="list-style-type: none"> ● The “” symbol flashes during heating and the “” symbol stays on when the heating process stops. ● The “” symbol flashes during blending and the blending gear remains on. When the blending process comes to a stop, the “” symbol stays on, and the blending gear goes out. ③ It makes beep sound when the cleaning process is complete. <ul style="list-style-type: none"> ● Make sure that the maximum water amount does not exceed approximately 1200 mL. If there are food residues, adjust the amount of water accordingly. ● Make sure that the minimum water amount is approximately 400 mL to prevent the blades from running idle, which could lead to malfunctions or accidents. ● When the “CLEAN” function is running, the appliance heats up. Therefore, be careful with the residual heat during and after cleaning.
	<ol style="list-style-type: none"> ① When on standby, select the menu that can be reserved with turn the knob. Press the “Start” button to access the “Reserve Mode” for the selected menu. ② Adjust the reservation completion time by rotating the knob. <ul style="list-style-type: none"> ● Adjustable time range: --:-- , 02:00 - 12:00 hours (the program can cycle through the options). ● “--:--” is the non-reservation mode. Press the “Start” button to skip the reservation and start production directly. ● Adjustable by 30 minutes at a time. ● The initial reservation time is set for 2 hours. ● If no adjustments are made within 5 minutes during the setup process or if the “Stop” button is pressed, the program returns to the initial screen. ③ Press the “Start” button to start working. <ul style="list-style-type: none"> ● The scheduled time is the completion time, which is dependent on various factors such as the quantity of ingredients and the environment.

Every detail in this Operating Instructions has been thoroughly examined. However, if you come across any typographical errors or ambiguities, consult with us for clarification.

Note: Texts and images highlighted with background colors provide supplementary information.

Any technical improvements to the appliance will be incorporated in the updated version of the Operating Instructions without any prior notice.

Note that the appearance and color of the appliance may be subject to changes.

Please refer to the actual item.

How to Use

1. Cut ingredients into 2 cm (harder ingredients) or 3-5 cm (softer ingredients) pieces. Refer to P. EN11 "Preparation of Ingredients" for details.

- Slice the meat into strips and remove any tendons.
- When making fruit and vegetable drinks, remove any seeds from the ingredients.

2. Following the recipe, measure each ingredient one by one before adding them into the blender jug.

3. ① Place the jug lid over the blender jug in a way that the lid tab and the blender jug protrusion are not aligned and press down the jug lid.

② Turn the cup lid clockwise until it stops turning and you hear a click, and the handle of the Lid Handle fits perfectly with the Blender Jug Handle.

- The lid gasket should be installed as well.
- The blender jug comes with an opening protection feature. If the cup lid is not rotated in place, that is, there is no clicking sound, pressing the "start" button does not start the appliance; instead, it triggers an error beep.
- Pay attention to the water proof of the cup base, do not immerse it in water to clean it, so as not to damage the appliance.
- Do not lift the cup before shutting down.
- The appliance is equipped with a lid opening protection device, which can only be started after the lid is screwed in place.
- Please refer to the label on the handle cover for operation.

4. Align the bottom of the glass with the lower coupling on the main body and lower it vertically into the main body.

- Even when plugged in, the Control Panel does not display anything unless the blender jug is properly installed.

5. Align the silent cover with the bottom and press it down, and make sure it is installed in place with the machine body.

6. Align the high temperature mark with the direction of the spout, then align the lower cover of the silent valve with the depression on the top of the lower cup cover and press it down.

- Do not touch blender jug and jug lid are hot during work.
- Do not block the steam vent during operation.

7. Choose your preferred menu or set it to Manual mode as needed.

Press the "start" button to start operations.

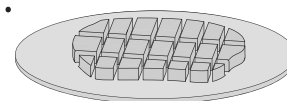
- During operation, it is normal for the speed to fluctuate or to be intermittent.
- There will be a preheating time after the heating function is activated. When the water reaches a certain temperature, the countdown starts.

8. Once the process is complete, the appliance beeps. Unplug the appliance, remove the noise reduction cover, blender jug and open the lid.

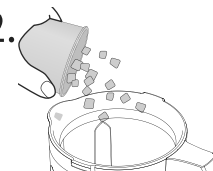
9. Finally, pour out your cooked meal.

- The jug is extremely hot after use and might be too heavy for some people, so people need to lift it only through the handle or use a protective mitt or glove to support the jug weight.
- Do not pour out the finished product too quickly to prevent the liquid from splashing.
- After use, please unplug the power plug.

1.



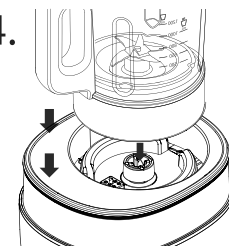
2.



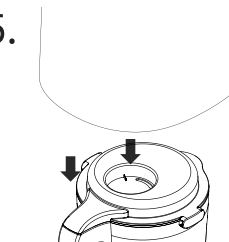
3.



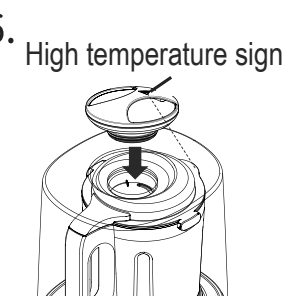
4.



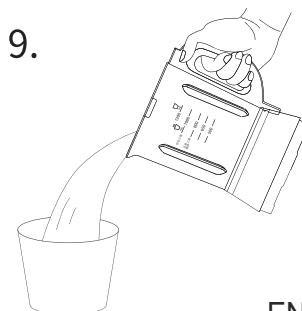
5.



6.



9.



Recipe Recommendations in Automatic Mode

Menu	Ingredients and Cooking Methods
Soy Milk	Ingredients: Soybeans (soaked for 12 hours) 56 g, sugar 28 g, and water 680 g. Cooking Methods: Put the soybeans soaked for 12 hours together with other ingredients into the blender jug and choose Soy Milk on the panel.
Corn Milk	Ingredients: Fresh corn (kernels) 250 g, milk 150 g, condensed milk 50 g and water 250 g. Cooking Methods: Wash and peel the corn. Once all the ingredients are ready, put them into the blender jug. Choose Corn Milk on the panel.
Nut Milk	Ingredients: Oats (soaked for 1 hour) 48 g, cashews 60 g, water 785 g. Cooking Methods: Put the oats soaked for one hour together with other ingredients into the blender jug and choose Nut Milk on the panel.
Baby Food	Ingredients: Rice 45 g, glutinous rice 20 g, minced meat 20 g, pumpkin 30 g (1 cm), and water 380 g. Cooking Methods: Wash the rice and glutinous rice thoroughly. Clean the meat and dice it into small pieces. Wash the pumpkin and chop it into sizable chunks. Once all the ingredients are ready, put them into the blender jug and choose Baby Food on the panel.
Porridge	Ingredients: Rice 64 g, minced meat 80 g, water 640 g. Cooking Methods: Wash the rice thoroughly. Clean the meat and dice it into small pieces. Once all the ingredients are ready, put them into the blender jug and choose Porridge on the panel.
Soup	Ingredients: Pumpkin 400 g (2 cm), white onion 80 g (2 cm), garlic 4 g, chicken broth 280 g, whipping cream 80 g, salt 2.4 g and a dash of pepper. Cooking Methods: Wash and chop the pumpkin and white onions into chunks. Put all the ingredients, excluding the whipping cream, into the blender jug. Choose Soup on the panel and wait for it to complete the process. Once done, stir in the whipping cream and your soup is ready to serve.
Healthy Soup	Ingredients: Potatoes 72 g (2 cm), corn 136 g (2 cm), carrot 32 g (2 cm), meat 80 g, water 560 g and salt 2.4 g. Cooking Methods: Wash and chop the potatoes, corn, carrots, and meat into pieces. Once all the ingredients are ready, put them into the blender jug and choose Healthy Soup on the panel.
Milk Shake	Ingredients: Banana 100 g (3~5 cm), frozen strawberries (cut into 2 cm pieces and frozen for over 24 hours) 200 g, syrup 45 g, ice cubes 100 g and almond milk 500 g. Cooking Methods: Wash the strawberries thoroughly, chop them into pieces and then place them in the freezer for a minimum of 24 hours. Slice the bananas into pieces. Once all the ingredients are ready, put them into the blender jug and choose Milk Shake on the panel. Note: It is recommended to use ice cubes of less than 10 g. There may be ice residue depending on the size of the ice cubes.
Pate	Ingredients: Pig liver 198 g (2 cm), Pork belly 205 g (2 cm), Shallots 26 g, Onions 50 g (2 cm), Bread 28 g, Water 60 g, Rice wine 4 g, Light soy sauce 16 g, Sugar 12 g, Butter 15 g, Salt 1 g, Broth mix 1.5 g, MSG 2 g, Five-spice powder 0.5 g, Pepper 2 g, and Milk (Milk is used to soak liver before cooking only) 220mL. Cooking Methods: Soak the Pig liver in milk first to remove the odor. Wash and chop the Pork belly, Shallots and Onions into pieces. Once all the ingredients are ready, put them into the blender jug in order. Choose Pate on the panel. Note: Depending on the ingredients, if the finished product is undercooked, too thick, or hasn't been mixed thoroughly, after the Auto menu finishes, you can first add water or mix it with a spoon. Then, select Manual mode to further heat or blend to your preference.
Pasta Sauce	Ingredients: Onions 50 g, Tomato 210 g (3~5 cm), Tomato paste 31 g, Beef 150 g (2 cm), Stock powder 4 g, Black pepper 1 g, Fish sauce 5 g, Oyster sauce 15 g, Sugar 10 g, Ketchup 45 g, Water 120 g, and Butter 5g. Cooking Methods: Wash and chop the onion, tomato and beef into 2cm pieces. Once all the ingredients are ready, put them into the blender jug in order. Choose Pasta Sauce on the panel.

The flavor of the final dishes can be affected by a variety of factors, including the season, temperature, amount of ingredients or even the cooking utensils. Therefore, make necessary adjustments based on the actual conditions. When cooking hard ingredients like fish bones, make sure to use a sieve to get rid of them to prevent accidental swallowing. The Automatic menu features pre-set time, speed and temperature. After the menu is completed, the appliance automatically enters the keep warm state for 4 hours.

When there is milk difference or when the ratio of milk to water is higher than the recommended menu amount, it may result in overflow or a mushy bottom.

The actual cooking time for a reservation menu may vary from the initial reservation time, depending on the conditions of the appliance being used.

Recipe Recommendations in Automatic Mode

<Preparation of Ingredients>

- For harder ingredients like carrots, pumpkin and potatoes, chop them into cubes of 2 cm.
- For softer ingredients like bananas and tomatoes, cut them into larger cubes of 3-5 cm.
- Leafy and stem vegetables: Chop into small pieces, about 3-5 cm in size.
- Nuts: Ensure to remove the shell and skin.
- Grains: Pre-cook or soak in water to soften before use.
- Frozen fruits: Always blend with a liquid. Blending only frozen fruits may cause the blender to run idle.
- Other frozen ingredients: Thaw them before blending.

Handling Precautions

- Never use the appliance to blend or grind dried goods and hard ingredients (like large bones).
- The ingredient measurements in these recipes are based on a standard water level. Adjust the total quantity of ingredients to suit the water level and the specific ingredients you are using. To prevent overflows or scorched bottoms, the maximum capacity for heating should not exceed 1000 mL (For NUT DRINK functions, the maximum capacity should not exceed 1000 mL), and the maximum capacity for cold drinks should not go beyond 1200 mL. The minimum amount should not be less than 500 mL, otherwise it will easily cause the blade to idle.
- Do not heat dense liquids like milk, grain porridge or cold rice paste using the appliance, as it could lead to scorching and an unpleasant odor.
- When making porridge, rice paste, soup and similar dishes, it is essential to choose the appropriate function button. Failing to do so could result in a poorly tasting or undercooked dish and in extreme cases, it could even overflow or burn.
- When using this appliance, avoid adding sugar, brown sugar or other seasonings directly to the bottom of the blender jug. This is to prevent these seasonings from sticking to the bottom of the blender jug during the heating process.
- Once the ingredients start to be boiled (this is when the countdown begins), do not stop the program. If it's accidentally suspended, avoid using the heating function to resume cooking, as this could cause the hot food to be boiled over or stick to the bottom. Instead, replace the ingredients and re-select the appropriate function, or cook them in a pot first before grinding them in the Custom mode.

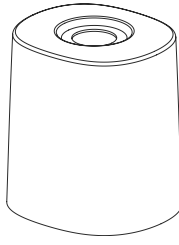
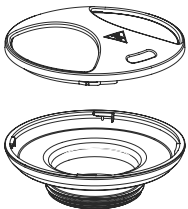
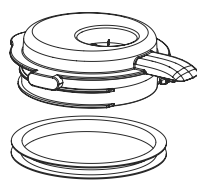
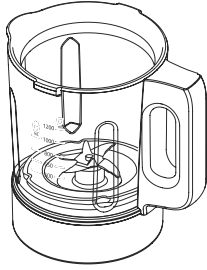
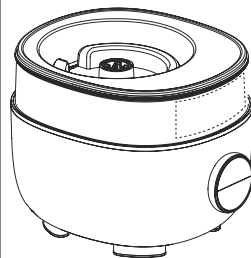
How to Clean

- Unplug and disconnect from the power supply before cleaning.
- Clean the appliance before using it for the first time and after use.
- Disassemble all removable parts before cleaning.
- When cleaning the Blender Jug, please use the brush to clean it, but do not immerse it in water.
- Ingredients like fruits and vegetables may cause discoloration on the parts, but this does not affect their function.

CAUTION

- Do not use volatile oils, diluting agents, alcohol, bleach, abrasive powders, metal brushes or nylon brushes as they can damage the surface of the appliance.
- The body, jug lid, silent valve cover, silent valve and blender jug should not be cleaned in a dishwasher.
- Sharp objects like toothpicks or pins should not be used to clean the appliance.
- To prevent damage to the coupler or internal structure, do not submerge the jug lid, blender jug and body in water.
- Avoid directly rinsing the coupler at the bottom of the blender jug to prevent malfunction and potential accidents.
- Keep the appliance, its power cord and packaging attachments out of direct sunlight.
- Be sure to wait until the appliance cools down before cleaning.
- Rinse the interior of the blender jug and its attachments with water, but do not immerse them in water, and wipe them dry. Care shall be taken when cleaning the sharp blades to avoid injury.

How to Clean

					
Running Water	✓	✓	✓	✓	✗
Dishwasher	✗	✗	✗	✗	✗
Well-wrung Damp Cloth	✓	✓	✓	✓	✓
Brush	✗	✓	✓	✓	✗
Scouring Pad	✗	✗	✗	✗	✗
Soft Sponge	✓	✓	✓	✓	✓
Remark	Wash each part in cold or warm water using a soft sponge, rinse well and dry completely before storing.			Rinse clean under running water using a brush. Submerging the jug will damage the heating element.	Use a soft, well-wrung damp cloth to wipe away any dirt and stains. Be careful not to get the lower coupler of the Body wet.

Troubleshooting

Problem	Cause and Action
Overflows	<ul style="list-style-type: none"> ● Excessive amount of ingredients → Add ingredients as per the instructions for the required quantity. ● Excessive amount of water → Fill the water up to the indicated water level. ● Selected a wrong function → Choose the correct function as per the instructions. ● Product malfunction → Contact your local after-sales service for repair. ● The jug lid was not properly secured → Ensure that the jug lid is properly attached.
Scorched bottoms	<ul style="list-style-type: none"> ● Excessive amount of ingredients → Add ingredients as per the instructions for the required quantity. ● Wrong ingredients → Do not add ingredients that can easily cause scorched bottoms. ● Insufficient amount of water → Fill the water up to the indicated water level. ● The bottom of the blender jug isn't clean → Ensure to clean it before using. ● Selected a wrong function → Choose the correct function as per the instructions. ● Product malfunction → Contact your local Service Centre for repair.

Troubleshooting

Problem		Cause and Action
Ingredients can not be blended, or stuck	▶	<ul style="list-style-type: none"> ● Excessive or insufficient amount of ingredients → Please add ingredients as required by the recipe. ● Excessive or insufficient amount of water → Fill the water up to the indicated water level. ● Selected a wrong function → Choose the correct function as per the instructions. ● Product malfunction → Contact your local Service Centre for repair.
Operating noise	▶	<ul style="list-style-type: none"> ● Motor running sound → It is normal. ● Break-in period → Occasional noise is considered normal. ● Unusual noise and abnormal motor → Contact your local Service Centre for repair.
The screen isn't illuminated.	▶	<ul style="list-style-type: none"> ● The power cord isn't firmly plugged in. → Check that the power cord is properly plugged in and the appliance is powered on. ● The jug lid and the blender jug are not installed properly → Install the jug lid and the blender jug properly. ● Product malfunction → Contact your local Service Centre for repair.

Code	Root Cause Analysis	Solution
H01 H03 H04	Failure of the circuit board or internal wiring of the appliance.	Contact your local Service Centre for repair.
U12	When the lid is opened or moved during the machine startup, the display shows the U12 screen.	Reinstall the lid correctly.
U13	The operating voltage is too low.	Wait for the voltage to return to a normal level before resuming operation.
U14	The operating voltage is too high.	Wait for the voltage to return to a normal level before resuming operation.
U16	The buttons on the Control Panel are covered by foreign objects or stains for an extended period.	Remove any foreign objects or stains that are covering the buttons.
U53	Large or excessive amounts of food chunks trigger the motor's overload protection.	Try to cut the ingredients into smaller pieces before placing them in the blender jug and only add an appropriate amount.

Specifications

Power Supply	220 V-240 V ~ 50 Hz	
Power Consumption	During Blending	450 W
	During Heating	800 W-950 W
	During Off mode	0.4 W
Speed Control	10 options are available.	
Maximum Capacity	MAX (Cold Liquid): 1.2 L / MAX (Hot Liquid): 1 L	
Rated Working Time (Blending)	Continuous operation (In Manual mode, the appliance continues to operate for 6 minutes. After 6 minutes, it automatically stops blending and returns to the initial screen.)	
Dimensions (W × D × H) (Approx.)	20.6 cm × 24.7 cm × 39.9 cm	
Weight (Approx.)	5.0 kg	
Length of the Power Cord (Approx.)	1.0 m	

Cảm ơn bạn đã mua sản phẩm của Panasonic.

- Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn này để sử dụng sản phẩm đúng cách và an toàn.
- Trước khi sử dụng sản phẩm, vui lòng đặc biệt chú ý đến "**Lưu ý an toàn**" và "**Thông tin quan trọng**" (Trang VN2 - VN5) của hướng dẫn này.
- Vui lòng giữ phiếu bảo hành và Hướng dẫn sử dụng này để sử dụng trong tương lai.
- Panasonic sẽ không chịu bất kỳ trách nhiệm pháp lý nào nếu thiết bị được sử dụng không đúng cách hoặc không tuân thủ các hướng dẫn này.

Mục lục

Lưu ý an toàn	VN2
Thông tin quan trọng	VN5
Điều chỉnh độ cao thông minh	VN5
Tên các bộ phận và hướng dẫn	VN6
Hướng dẫn sử dụng bảng điều khiển	VN7
Cách sử dụng	VN9
Gợi ý công thức ở Chế độ tự động	VN10
Cách vệ sinh	VN11
Xử lý sự cố	VN12
Thông số kỹ thuật	VN14


Lưu ý an toàn


Xin vui lòng làm theo những hướng dẫn sau.

VIỆT NAM


Để ngăn ngừa tai nạn hoặc thương tích cho người dùng, người khác và thiệt hại về tài sản, vui lòng tuân theo hướng dẫn bên dưới.


- Các ký hiệu sau đây cho thấy mức độ thiệt hại gây ra bởi cách vận hành sai.

 **CẢNH BÁO:** Có nguy cơ có thể gây thương tích nghiêm trọng hoặc tử vong.

 **THẬN TRỌNG:** Có nguy cơ có thể gây thương tích nhẹ hoặc thiệt hại tài sản.


- Các ký hiệu tượng trưng được phân loại và chú thích như sau.

 Đây là biểu tượng thể hiện hành động không được phép thực hiện.

 Đây là biểu tượng thể hiện cần phải tuân theo chỉ dẫn.

CẢNH BÁO

Để tránh nguy cơ xảy ra điện giật, hỏa hoạn do chập mạch, khói, bỏng hoặc chấn thương.

-  **Không để trẻ sơ sinh hoặc trẻ nhỏ chơi đùa với vật liệu đóng gói sản phẩm.**
(Có thể gây ngạt thở cho trẻ.)
- Không tháo, sửa chữa hoặc điều chỉnh thiết bị này.**
→ Hãy liên hệ Trung tâm Bảo hành Panasonic để được kiểm tra hoặc sửa chữa.
- Không làm hỏng dây điện hoặc phích cắm.**
Tuyệt đối không được thực hiện các hành động sau đây:
Sửa chữa, chạm vào hoặc đặt gần các bộ phận làm nóng hoặc bề mặt nóng, uốn, xoắn, kéo, treo/kéo trên các cạnh sắc nhọn, đặt vật nặng lên trên, bó dây điện hoặc xách thiết bị bằng dây điện.
- Không sử dụng thiết bị nếu dây điện hoặc phích cắm bị hỏng hoặc phích cắm được kết nối lỏng lẻo với ổ điện.**
→ Nếu dây điện bị hỏng, phải được nhà sản xuất, trung tâm bảo hành hoặc người có chuyên môn thay thế để tránh gây nguy hiểm.
- Không được cắm hoặc rút phích cắm bằng tay ướt.**
- Không ngâm thiết bị, dây điện hoặc phích cắm trong nước (hoặc bất kỳ chất lỏng nào), hoặc làm đổ nước hay chất lỏng lên đó.**
- Tay cầm và nắp của cối xay nấu có gắn công tắc vi mạch.**
Không ngâm chúng trong nước hoặc chất lỏng.

CẢNH BÁO



- **Cẩn thận không được làm ướt công tắc vi mạch, khớp nối và đầu nối trên/dưới khi vệ sinh hoặc sử dụng cối xay nấu và thân máy.**
- **Đảm bảo dây điện không treo lơ lửng trên mép bàn hoặc mặt bàn làm việc và tránh tiếp xúc với bề mặt có nhiệt độ cao. Rút phích cắm khi không sử dụng thiết bị. Lưu ý khi chạm vào máy còn nóng sau khi sử dụng.**
- **Không chạm vào các bộ phận có nhiệt độ cao trong hoặc sau khi sử dụng, như cối xay nấu, các đầu nối trên và dưới, v.v.**
- **Trẻ em không được sử dụng thiết bị này.**
- **Giữ thiết bị, dây điện và phích cắm ngoài tầm với của trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ**
- **Đảm bảo đặt thời gian thích hợp để chuẩn bị thực đơn. Xay quá kỹ các nguyên liệu có thể gây quá nhiệt và tiềm ẩn nguy cơ về an toàn.**
- **Tuyệt đối không vận hành thiết bị khi không có tải hoặc trong điều kiện quá tải.**
- **Luôn sử dụng máy xay với nắp hoặc tấm chắn theo hướng dẫn.**



- **Thiết bị này không dành cho những người (kể cả trẻ em) bị suy giảm thể chất, giác quan hoặc tâm thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức sử dụng, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị bởi người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ.**
- **Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo không sử dụng sản phẩm để chơi đùa.**
- **Hãy cắm phích điện vào ổ cắm điện chắc chắn.**
- **Đảm bảo điện áp ghi trên nhãn của sản phẩm phù hợp với điện mức trong khu vực.** Đồng thời, để tránh quá nhiệt, không cắm các thiết bị khác vào cùng ổ cắm. Tuy nhiên, khi cắm nhiều phích cắm, đảm bảo tổng công suất không vượt quá công suất định mức của ổ cắm.
- **Lau bụi cho phích cắm thường xuyên.**
 - Rút phích cắm và lau bằng khăn khô.
 - Rút phích cắm và ngắt kết nối khỏi nguồn điện trước khi vệ sinh. Đảm bảo rằng phích cắm và ổ cắm điện đều khô ráo trước khi sử dụng lại.
- **Tắt thiết bị và ngắt kết nối khỏi nguồn điện trước khi thay phụ kiện hoặc tiếp cận các bộ phận chuyển động trong quá trình sử dụng.**
- **Cẩn thận nếu rót chất lỏng nóng vào cối xay nấu vì nó có thể bắn ra do hơi nước đột ngột.**
- **Đảm bảo rằng máy xay đã tắt trước khi tháo cối xay nấu ra khỏi thân máy.**
- **Tuyệt đối không cho tay vào cối xay nấu khi đang đặt trên thân máy.**
- **Ngừng sử dụng thiết bị ngay lập tức và rút phích cắm trong trường hợp thiết bị không hoạt động bình thường.**
 - Một số ví dụ về sự cố hoặc hỏng hóc:
 - Phích cắm và dây điện nóng một cách bất thường.
 - Dây điện bị hỏng hoặc mất điện.
 - Thân máy bị biến dạng, có dấu hiệu hư hỏng hoặc nóng bất thường.
 - Có mùi khó chịu.
 - Phát ra tiếng ồn bất thường khi sử dụng.
 - Có các hiện tượng bất thường hoặc hỏng hóc khác.
 - Rút phích cắm ngay lập tức và liên hệ trung tâm bảo hành Panasonic để kiểm tra hoặc sửa chữa.
- **Cối xay nấu chỉ được sử dụng với thân máy đi kèm.**
- **Nếu cần đẩy thực phẩm xuống, hãy dùng dụng cụ phù hợp, ví dụ như thìa.**

THẬN TRỌNG

Để tránh nguy cơ xảy ra rò rỉ điện, giật điện, hỏa hoạn do chập mạch, bỏng, chấn thương hoặc thiệt hại tài sản.



- Không sử dụng thiết bị cho bất kỳ mục đích nào ngoài những mục đích đã được chỉ định trong Hướng dẫn sử dụng.
- Không sử dụng thiết bị gần tường, đồ nội thất hoặc trong không gian hẹp như tủ âm tường.
 - Nếu không, có thể gây hiện tượng bạc màu hoặc biến dạng.
- Không di chuyển thiết bị bằng cách cầm vào dây điện.
- Không đặt vật gì lên thiết bị hoặc chèn bất kỳ vật gì vào đáy/khe hở của thiết bị.
- Không sử dụng sản phẩm ở những nơi sau đây.
 - Trên bề mặt không bằng phẳng, trên thảm, bề mặt không chống nước hoặc khăn trải bàn, v.v.
 - Nơi có nước bắn văng hoặc nơi gần nguồn nhiệt.
 - Nơi gần các nguồn nước như bồn tắm, chậu rửa hoặc vật chứa tương tự.
- Đặt thiết bị trên bề mặt cứng, khô, sạch và chịu nhiệt.
- Không thay thế bất kỳ bộ phận nào của thiết bị bằng các bộ phận không phải là phụ kiện gốc.
- Không cho ngón tay hoặc dụng cụ như thìa, nĩa vào cối xay nấu khi thiết bị đang hoạt động.
- Khi lấy hỗn hợp ra khỏi cối xay nấu, tránh sử dụng tay trực tiếp. Thay vào đó, dùng dụng cụ như thìa cao su hoặc dụng cụ vét.
- Không cho nguyên liệu vượt quá vạch tối đa trong cối xay nấu. (Trang VN6)
- Không đun nóng trong bất kỳ vật chứa nào không được cung cấp cùng với thiết bị.
- Không sử dụng bộ hẹn giờ bên ngoài, v.v. Thiết bị không thể hoạt động khi kết nối với bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa độc lập bên ngoài.
- Không vận hành thiết bị nếu nắp cối xay nấu không được gắn chặt.
- Không rời mắt khỏi thiết bị khi sử dụng.
- Không mở nắp cối xay nấu hoặc tháo rời cối xay nấu trong khi thiết bị đang sử dụng.



- Nếu thiết bị bị kẹt trong khi sử dụng, ngay lập tức ngắt kết nối khỏi nguồn điện, rút phích cắm và tháo cối xay nấu ra. Cần thận loại bỏ nguyên liệu đang kẹt vào lưỡi dao. Đợi thiết bị nguội trước khi tiếp tục sử dụng.
- Đảm bảo cầm chắc phích cắm khi rút ra. Không được rút bằng cách kéo dây điện.
- Lưu ý không để vấp hoặc vướng vào dây điện trong khi sử dụng
- Để tránh tai nạn, hãy cẩn thận khi mở nắp cối xay nấu trong khi sử dụng thiết bị và ngay cả sau khi sử dụng, vì hơi nước có thể thoát ra và gây bỏng.
- Chỉ mở nắp cối xay nấu hoặc tháo cối xay nấu ra khỏi thân máy khi lưỡi dao đã dừng hoàn toàn.
- Luôn ngắt thiết bị khỏi nguồn điện nếu thiết bị không có người giám sát cũng như trước khi lắp ráp, tháo rời hoặc vệ sinh.
- Đảm bảo các phụ kiện được vệ sinh và lắp đặt đúng cách khi sử dụng thiết bị.
- Cẩn thận khi xử lý các lưỡi dao sắc, khi đổ hết nguyên liệu trong cối xay nấu và khi vệ sinh. Không vệ sinh lưỡi dao bằng tay trần.
- Chờ thiết bị nguội trước khi di chuyển hoặc vệ sinh.
- Cẩn thận khi đổ nguyên liệu và tránh nghiêng thiết bị quá mức.
- Tham khảo Thông số kỹ thuật để biết thông tin về thời gian sử dụng và các thao tác khi sử dụng thiết bị. (Trang VN14 "Thông số kỹ thuật")
- Đảm bảo vệ sinh thiết bị, đặc biệt là các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm, sau khi sử dụng. (Trang VN11-VN12 "Cách vệ sinh")
- Đây là sản phẩm dùng trong gia đình.

Thông tin quan trọng

- Không đặt cối xay nấu lên bất kỳ nguồn nhiệt nào hoặc trong lò vi sóng.
- Không làm rơi thiết bị để tránh gây hư hỏng.
- Không sử dụng thiết bị ở khu vực ngoài trời.
- Không cuốn dây điện quanh thân máy.
- Đảm bảo rằng thiết bị đã được lắp đặt an toàn và cố định chắc chắn trước khi sử dụng.
- Sau khi chế biến đồ nóng, cối xay nấu có thể trở nên quá nặng để nâng bằng một tay. Để xử lý, bạn có thể đeo găng tay chịu nhiệt dày, giữ cối xay nấu bằng cả hai tay và cẩn thận đồ thực phẩm đã nấu.
- Không sử dụng thiết bị trừ khi nguyên liệu đã được cho vào.
- Không sử dụng cối xay nấu để bảo quản thực phẩm hoặc chất lỏng trong thời gian dài.
- Nếu thiết bị không được sử dụng trong thời gian dài, hãy bảo quản ở nơi khô ráo, thông thoáng để tránh tích tụ độ ẩm và nấm mốc.
- Thiết bị được thiết kế để sử dụng ở độ cao dưới 2.000 mét. Sử dụng thiết bị ở mức vượt quá độ cao này có thể dẫn đến thực phẩm không chín, tràn ra ngoài, đáy bị cháy và các vấn đề khác.



Biểu tượng này trên thiết bị cho biết "Bề mặt nóng và không nên chạm vào nếu không thận trọng".



Biểu tượng này cho biết "Vui lòng đọc kỹ Hướng dẫn sử dụng trước khi sử dụng".

Điều chỉnh độ cao thông minh

- Chức năng này tự động thích ứng với nhiệt độ nước, độ cao và điện áp của vị trí hoạt động, tối ưu hóa chương trình để đảm bảo sự giải phóng dưỡng chất tối đa từ nguyên liệu. Nó cũng ngăn ngừa các vấn đề như thực phẩm không chín, tràn ra ngoài và đáy bị cháy, do sự thay đổi về độ cao và điện áp.
- Khi đun nước, một lượng lớn hơi nước được tạo ra. Hãy cẩn thận để tránh bị bỏng.
- Sau khi kích hoạt chức năng Điều chỉnh độ cao thông minh, thiết bị được hiệu chỉnh theo cài đặt tối ưu cho môi trường hiện tại và tiếp tục hoạt động trong những điều kiện này.
- Để đảm bảo nguyên liệu được chế biến tối ưu, vui lòng tuân thủ các bước sau đây trước khi sử dụng thiết bị lần đầu tiên hoặc khi di chuyển thiết bị đến khu vực có sự thay đổi độ cao đáng kể:



1. Thêm nước cho đến khi đạt giữa mức 0,8 L-1,0 L, không thêm bất kỳ nguyên liệu nào khác.



2. Lắp cối xay nấu và nắp cối đúng cách vào thân máy.



3. Kết nối với nguồn điện.



4. Trong vòng 30 giây sau khi bật nguồn, nhấn và giữ nút "stop" (dừng) trong 3 giây. Khi bạn nghe thấy tiếng "bíp", thiết bị sẽ tự động kích hoạt chức năng Điều chỉnh độ cao thông minh và bắt đầu kiểm tra điểm sôi, được biểu thị bằng chu kỳ động trên màn hình LED. Sau đó, thiết bị bắt đầu đun nóng nước cho đến khi sôi.



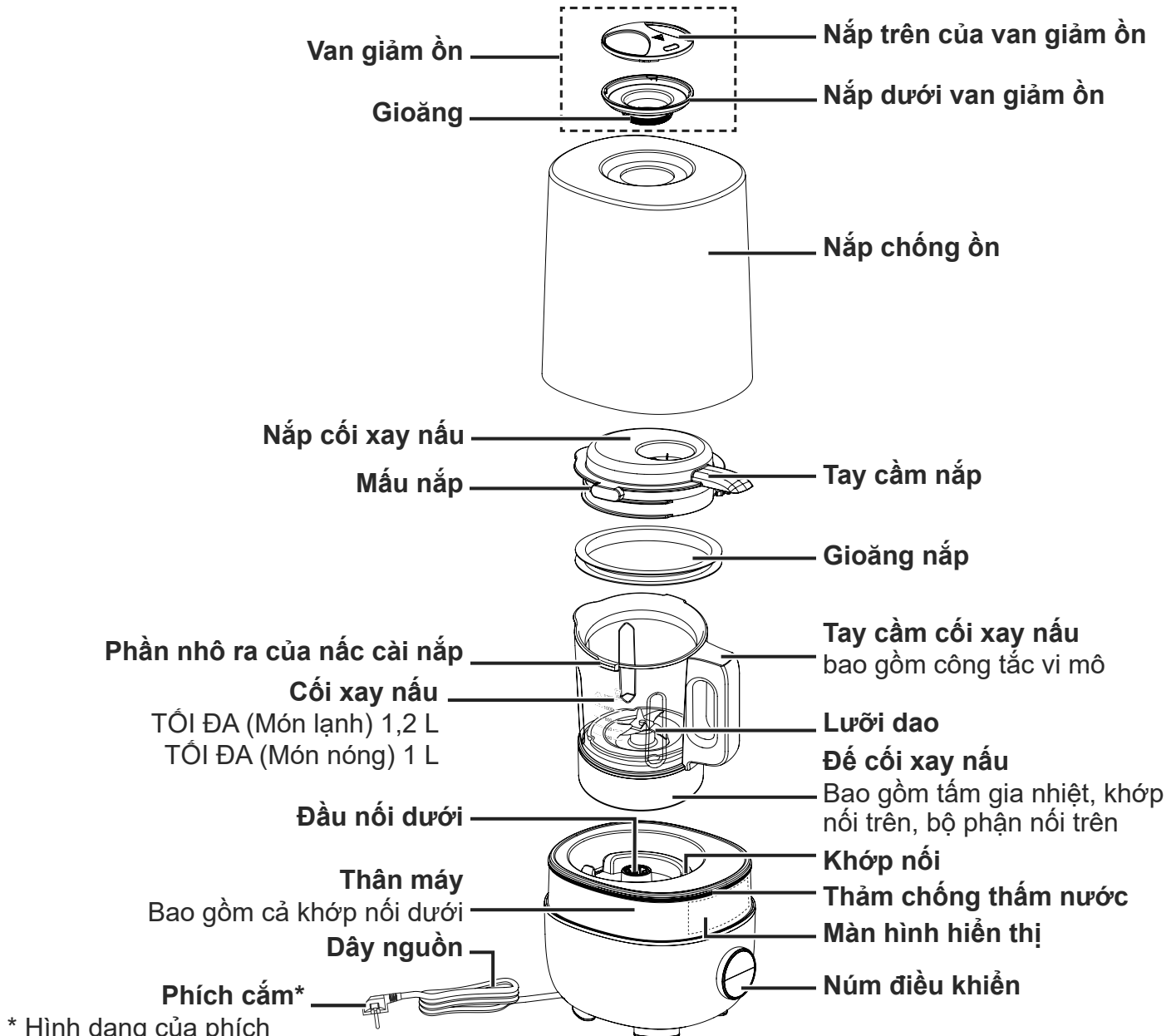
5. Sau khi kiểm tra điểm sôi xong, âm thanh báo hiệu sẽ phát ra và thiết bị sẽ tự động chuyển sang chế độ chờ.

Tên các bộ phận và hướng dẫn

Tên các bộ phận

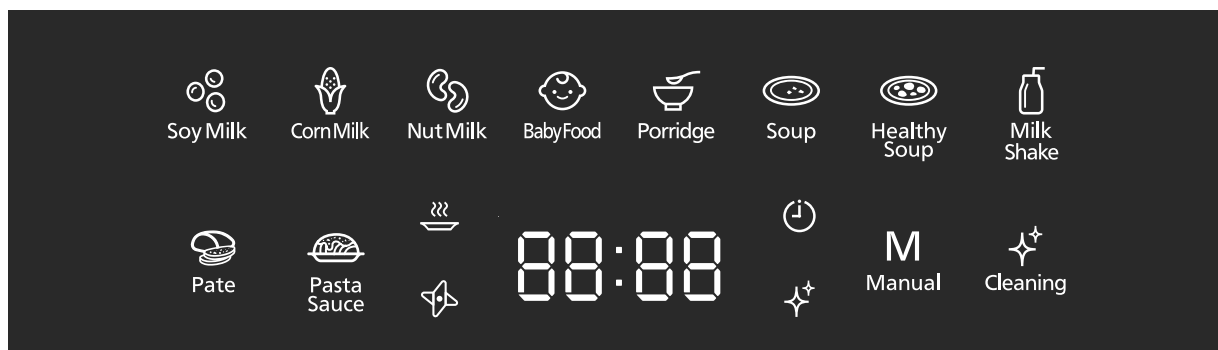
Vệ sinh tất cả các bộ phận trước khi sử dụng thiết bị lần đầu tiên hoặc khi bạn không sử dụng thiết bị trong một thời gian.

(Vui lòng làm theo hướng dẫn vệ sinh ở Trang VN12.)




* Hình dạng của phích cắm có thể khác với hình minh họa.

Màn hình hiển thị






Hướng dẫn sử dụng bảng điều khiển








Chức năng chung:

Tên chức năng	Phương thức vận hành
Start	Bắt đầu/Thiết lập Dùng để thiết lập nhiệt độ, điều chỉnh thời gian hoặc khởi động thiết bị.
Stop	Dừng/Hủy Dùng để dừng điều chỉnh hoặc hủy thiết lập. Nhấn và giữ trong 2 giây để quay lại màn hình ban đầu.
	Núm điều khiển: điều chỉnh nhiệt độ, tốc độ, thời gian, chọn thực đơn, v.v.

Chức năng tùy chỉnh:

 Manual	<p>Chế độ thủ công</p> <p>Ở chế độ Chờ, xoay núm điều khiển để chọn chế độ thủ công và nhấn nút “Start”.</p> <p>① Xoay núm điều khiển để điều chỉnh nhiệt độ. Sau khi thiết lập xong, nhấn nút “Start”.</p> <ul style="list-style-type: none"> Nhiệt độ có thể chọn: -- °C, 37 °C, 60 °C, 80 °C, và 100 °C. Chương trình có thể xoay vòng thông qua các tùy chọn nhiệt độ. Chọn “-- °C” có nghĩa là không làm nóng và biểu tượng “” sẽ tắt. Nhiệt độ ban đầu được đặt ở “-- °C.” <p>② Xoay núm điều khiển để điều chỉnh tốc độ quay. Chương trình có thể xoay vòng thông qua các tùy chọn tốc độ quay. Khi hoàn tất thiết lập, nhấn nút “Start”.</p> <ul style="list-style-type: none"> Khi nhiệt độ được đặt thành “--°C” (không làm nóng), tốc độ quay có thể nằm trong khoảng PP, PL, P1 - P8 hoặc PH, cung cấp tổng cộng 10 tùy chọn khác nhau. (PL có nghĩa là tốc độ thấp, P1 có nghĩa là tốc độ cấp 1. Số càng cao, tốc độ càng nhanh. PH có nghĩa là tốc độ cao.). Sau khi bạn nhấn nút “start”, thiết bị sẽ không cho phép thiết lập thời gian và tự động bắt đầu xay, với thời gian xay tối đa là 6 phút. Khi bắt đầu xay, màn hình sẽ hiển thị 6 phút và bắt đầu đếm ngược. Sau khi quá trình xay hoàn tất, thiết bị sẽ tự động dừng lại và trở về màn hình ban đầu. Khi nhiệt độ được đặt ở 37°C, 60°C, 80°C hoặc 100°C, tốc độ quay có thể nằm trong khoảng từ P0, PL, P1 - P8 hoặc PH, cung cấp tổng cộng 11 tùy chọn khác nhau. <p>③ Xoay núm điều khiển để điều chỉnh thời gian. Khi thời gian được thiết lập, nhấn nút “start” để bắt đầu quá trình làm nóng hoặc xay. (Nếu cài đặt nhiệt độ là “-- °C”, chỉ cần bỏ qua bước này).</p> <ul style="list-style-type: none"> Phạm vi thời gian có thể điều chỉnh: 1 đến 60 phút (01:00 đến 60:00) Có thể điều chỉnh từng phút một. <p>④ Khi đang ở trạng thái hoạt động.</p> <ul style="list-style-type: none"> Động cơ không hoạt động ở P0 và chỉ báo biểu tượng “” sẽ tắt. Màn hình hiển thị thời gian còn lại và có thể điều chỉnh tốc độ bằng cách xoay núm điều khiển trong khi khuấy. Trong quá trình làm nóng, nếu nhiệt độ được đặt ở 80°C hoặc 100°C, quá trình xay sẽ tiếp tục ngay cả khi tốc độ được đặt ở P0 để tránh cháy đáy. <p>⑤ Âm thanh báo hiệu phát ra để cho biết rằng quá trình đã hoàn tất.</p> <p>Lưu ý: Chế độ nhồi (pulse) thủ công được cài đặt là: “LvH 4s ON - 2s OFF *60s” (LvH 4 giây BẬT - 2 giây TẮT *60 giây)</p>
Sữa đậu nành Sữa bắp Sữa hạt Cháo ăn dặm Cháo nguyên hạt Súp Canh rau củ Sữa lắc Nước sốt gan heo Sốt mì ống	<p>Thêm nguyên liệu, xoay núm điều khiển để chọn chế độ Thủ công và sau đó nhấn nút “start” để bắt đầu nấu.</p> <ul style="list-style-type: none"> Đối với món nóng trong các chương trình tự động, thiết bị sẽ tự động chuyển sang chế độ giữ ấm sau khi quá trình kết thúc. (Chế độ giữ ấm của chương trình Sốt mì Ý, Cháo, Canh rau củ và Pate sẽ không bao gồm tốc độ ở mức PL (khuấy ngắt quãng).) Trong chế độ giữ ấm, nhiệt độ sẽ được duy trì ở khoảng 55°C, tốc độ ở mức PL (khuấy ngắt quãng) và thời gian giữ ấm sẽ kéo dài khoảng 4 giờ.

Hướng dẫn sử dụng bảng điều khiển

 <p>Cleaning</p>	<p>Kết hợp làm nóng và xay công suất cao để loại bỏ cặn từ cối xay nấu.</p> <ol style="list-style-type: none">Sau khi thêm 1.000 mL nước sạch (điều chỉnh lượng nước nếu cần), xoay núm điều khiển để vào chế độ tự làm sạch và nhấn nút “” để bắt đầu quá trình tự làm sạch ở chế độ chờ.<ul style="list-style-type: none">Thời gian của chế độ tự làm sạch được cố định ở 10 phút và sẽ làm nóng trước trong khi khuấy (chu kỳ động). (Thời gian thực tế sẽ khác với thời gian hiển thị do nhiệt độ nước hoặc thể tích nước khác nhau). Sau khi hoàn tất làm nóng trước, đồng hồ đếm ngược sẽ được hiển thị trong 3 phút.Nếu không nhấn nút “start” trong vòng 5 phút trong quá trình thiết lập, màn hình sẽ trở lại màn hình ban đầu.Khi chế độ làm sạch được kích hoạt, nó sẽ khuấy và làm nóng trước cùng một lúc (chu kỳ động). Đếm ngược sẽ không bắt đầu cho đến khi hoàn tất quá trình làm nóng trước.<ul style="list-style-type: none">Biểu tượng “” nhấp nháy trong quá trình làm nóng và biểu tượng “” vẫn bật khi quá trình làm nóng dừng lại.Biểu tượng “” nhấp nháy trong khi đang trộn và thiết bị đang hoạt động. Khi quá trình trộn dừng lại, biểu tượng “” vẫn sáng và thiết bị sẽ dừng hoạt động.Đảm bảo rằng lượng nước tối đa không vượt quá khoảng 1.200 mL. Nếu có cặn thực phẩm, điều chỉnh lượng nước cho phù hợp.Đảm bảo rằng lượng nước tối thiểu khoảng 400 mL để tránh lưỡi dao chạy không hiệu quả, điều này có thể dẫn đến hỏng hóc hoặc tai nạn.Khi chức năng “CLEAN” (Tự làm sạch) đang chạy, thiết bị sẽ nóng lên. Do đó, hãy cẩn thận với nhiệt dư trong lúc và sau khi làm sạch.
	<ol style="list-style-type: none">Khi ở chế độ chờ, hãy xoay núm điều khiển để chọn thực đơn có thể hẹn giờ. Nhấn nút “start” để vào “Chế độ Hẹn giờ” cho thực đơn đã chọn.Điều chỉnh thời gian hoàn tất đặt trước bằng cách xoay núm điều khiển.<ul style="list-style-type: none">Phạm vi thời gian có thể điều chỉnh: --:-- , 02:00 - 12:00 giờ (chương trình có thể xoay vòng qua các tùy chọn).“--:--” là chế độ không hẹn giờ. Nhấn nút “start” để bỏ qua hẹn giờ và bắt đầu nấu trực tiếp.Có thể điều chỉnh 30 phút mỗi lần.Thời gian đặt trước ban đầu mặc định là 2 giờ.Nếu không có điều chỉnh nào được thực hiện trong vòng 5 phút trong quá trình thiết lập hoặc nếu nhấn nút “stop”, chương trình sẽ trở lại màn hình ban đầu.Nhấn nút “start” để bắt đầu hoạt động.<ul style="list-style-type: none">Thời gian hẹn giờ là thời gian hoàn thành, phụ thuộc vào các yếu tố khác nhau như lượng nguyên liệu và môi trường.

Mọi chi tiết trong Hướng dẫn sử dụng này đã được kiểm tra kỹ lưỡng. Tuy nhiên, nếu bạn gặp bất kỳ lỗi đánh máy hoặc điểm không rõ ràng nào, hãy tham khảo ý kiến của chúng tôi để làm rõ.

Lưu ý: Các văn bản và hình ảnh được được làm nổi bật bằng màu nền cung cấp thông tin bổ sung.

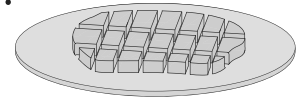
Mọi cải tiến kỹ thuật đối với thiết bị sẽ được cập nhật trong phiên bản Hướng dẫn sử dụng mới mà không cần thông báo trước.

Xin lưu ý rằng hình thức và màu sắc của thiết bị có thể thay đổi. Vui lòng tham khảo sản phẩm thực tế.

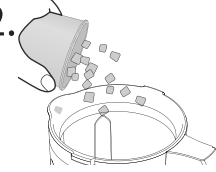
Cách sử dụng

- Cắt các nguyên liệu thành miếng 2 cm (nguyên liệu cứng) hoặc 3-5 cm (nguyên liệu mềm). Tham khảo Trang VN11 “Chuẩn bị nguyên liệu” để biết chi tiết.
 - Cắt thịt thành dải và loại bỏ gân.
 - Khi làm sinh tố trái cây và rau củ, hãy loại bỏ hạt khỏi nguyên liệu.
- Làm theo công thức, đo từng thành phần một trước khi thêm chúng vào cối xay nấu.
- Đặt nắp cối trên cối xay nấu sao cho khớp xoay và nắn cài nắp không thẳng hàng, sau đó ấn nhẹ nắp cối xuống.
 - Xoay nắp cối theo chiều kim đồng hồ cho đến khi không thể xoay được nữa và bạn nghe thấy tiếng tách, đồng thời tay cầm của nắp khớp hoàn toàn với tay cầm của cối xay nấu.
 - Gioăng nắp cối cũng cần được lắp đặt.
 - Cối xay nấu có chức năng bảo vệ khi mở nắp. Nếu nắp bình không được xoay đúng vị trí, nghĩa là không có tiếng “tách”, nhấn nút “Start” sẽ không khởi động thiết bị; thay vào đó, nó sẽ kích hoạt tiếng bip báo lỗi.
 - Chú ý đến khả năng chống nước của đế cối xay nấu, không nhúng nó vào nước khi vệ sinh, để không làm hỏng thiết bị.
 - Không nhấc cối xay nấu trước khi tắt máy.
 - Thiết bị được trang bị cơ chế bảo vệ khi mở nắp, chỉ có thể khởi động sau khi nắp được vặn đúng vị trí.
 - Vui lòng tham khảo nhãn trên tay cầm để vận hành.
- Căn chỉnh đáy của cối xay nấu với khớp nối dưới trên thân máy và hạ xuống theo phương thẳng đứng vào thân máy.
 - Dù đã cắm điện, bảng điều khiển sẽ không hiển thị gì nếu cối xay nấu chưa được lắp đúng cách.
- Căn chỉnh nắp chống ồn với đáy máy và nhấn xuống, đảm bảo rằng nó được lắp đặt đúng vị trí với thân máy.
- Căn chỉnh dấu cảnh báo nhiệt độ cao thẳng với hướng vòi rót, sau đó căn chỉnh phần nắp dưới của van giảm ồn với phần lõm trên nắp dưới của cối xay nấu và nhấn xuống.
 - Không chạm vào cối xay nấu và nắp cối khi đang trong quá trình hoạt động.
 - Không chặn lỗ thoát hơi trong quá trình hoạt động.
- Chọn thực đơn ưa thích của bạn hoặc đặt nó ở chế độ Thủ công nếu cần. Nhấn nút “start” để bắt đầu vận hành.
 - Trong quá trình vận hành, tốc độ thay đổi hoặc ngắt quãng là điều bình thường.
 - Sau khi chức năng làm nóng được kích hoạt, sẽ có thời gian làm nóng trước. Khi nước đạt đến một nhiệt độ nhất định, quá trình đếm ngược sẽ bắt đầu.
- Khi quá trình hoàn tất, thiết bị sẽ phát ra tiếng bip. Rút phích cắm thiết bị, tháo nắp chống ồn, cối xay nấu và mở nắp.
- Cuối cùng, rót món ăn đã nấu ra.
 - Cối xay nấu cực kỳ nóng sau khi sử dụng và có thể quá nặng đối với một số người, vì vậy mọi người chỉ cần nhấc cối qua tay cầm hoặc sử dụng găng tay bảo vệ để đỡ lấy trọng lượng cối.
 - Không đổ thành phẩm ra quá nhanh để tránh chất lỏng bắn ra ngoài.
 - Sau khi sử dụng, vui lòng rút phích cắm điện.

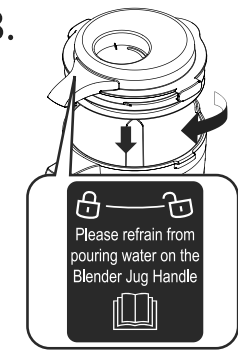
1.



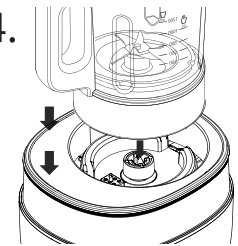
2.



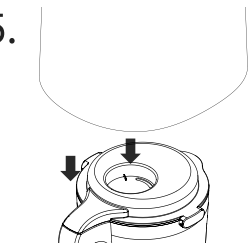
3.



4.



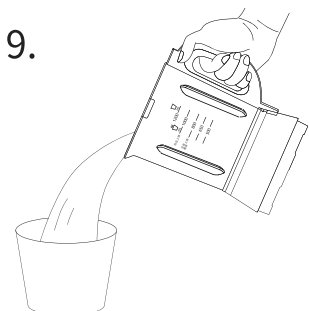
5.



6.



9.



Gợi ý công thức ở Chế độ tự động

Thực đơn	Nguyên liệu và phương pháp nấu ăn
Sữa đậu nành	Nguyên liệu: Đậu nành (ngâm 12 tiếng) 56 g, đường 28 g, và nước 680 g. Phương pháp nấu: Cho đậu nành đã ngâm 12 tiếng cùng các nguyên liệu khác vào cối xay nấu và chọn Soy Milk trên bảng điều khiển.
Sữa bắp	Nguyên liệu: Bắp tươi (hạt) 250 g, sữa 150 g, sữa đặc 50 g và nước 250 g. Phương pháp nấu: Rửa và bóc vỏ bắp. Sau khi tất cả nguyên liệu đã sẵn sàng, hãy cho chúng vào cối xay nấu. Chọn Corn Milk trên bảng điều khiển.
Sữa hạt	Nguyên liệu: Yến mạch (ngâm trong 1 giờ) 48 g, Hạt điều 60 g, nước 785 g. Phương pháp nấu: Cho yến mạch đã ngâm trong một giờ cùng với các nguyên liệu khác vào cối xay nấu và chọn Nut Milk trên bảng điều khiển.
Cháo ăn dặm	Nguyên liệu: Gạo tẻ 45 g, gạo nếp 20 g, thịt băm 20 g, bí ngô 30 g (1 cm), và nước 380 g. Phương pháp nấu: Vo gạo tẻ và gạo nếp thật sạch. Làm sạch thịt và thái thành miếng nhỏ. Rửa bí ngô và cắt thành miếng cỡ phù hợp. Sau khi tất cả nguyên liệu đã sẵn sàng, hãy cho chúng vào cối xay nấu và chọn Baby Food trên bảng điều khiển.
Cháo nguyên hạt	Nguyên liệu: Gạo 64 g, thịt băm 80 g, nước 640 g. Phương pháp nấu: Vo gạo thật sạch. Làm sạch thịt và thái thành miếng nhỏ. Sau khi tất cả nguyên liệu đã sẵn sàng, hãy cho chúng vào cối xay nấu và chọn Porridge trên bảng điều khiển.
Súp	Nguyên liệu: Bí ngô 400 g (2 cm), hành tây 80 g (2 cm), tỏi 4 g, nước luộc gà 280 g, kem sữa béo 80 g, muối 2.4 g và một chút hạt tiêu. Phương pháp nấu: Rửa và cắt bí ngô và hành tây thành miếng. Cho tất cả nguyên liệu, trừ kem sữa béo, vào cối xay nấu. Chọn Soup trên bảng điều khiển và đợi nó hoàn tất quá trình. Sau khi hoàn tất, thêm kem sữa béo vào trộn đều và món ăn đã hoàn thành.
Canh rau củ	Nguyên liệu: Khoai tây 72 g (2 cm), bắp 136 g (2 cm), cà rốt 32 g (2 cm), thịt 80 g, nước 560 g and muối 2.4 g. Phương pháp nấu: Rửa và cắt khoai tây, ngô, cà rốt và thịt thành từng miếng. Sau khi tất cả nguyên liệu đã sẵn sàng, hãy cho chúng vào cối xay nấu và chọn Healthy Soup trên bảng điều khiển.
Sữa lắc	Nguyên liệu: Chuối 100 g (3~5 cm), dâu tây đông lạnh (cắt thành từng miếng 2 cm và đông lạnh trong hơn 24 giờ) 200 g, xi-rô 45 g, đá viên 100 g và sữa hạnh nhân 500 g. Phương pháp nấu: Dâu tây rửa thật sạch, cắt thành từng miếng rồi cho vào ngăn đá tủ lạnh tối thiểu 24 giờ. Cắt chuối thành từng miếng. Sau khi tất cả nguyên liệu đã sẵn sàng, hãy cho chúng vào cối xay nấu và chọn Milk Shake trên bảng điều khiển. Lưu ý: Nên sử dụng đá viên dưới 10 g. Có thể có vụn đá tùy thuộc vào kích thước của đá viên.
Pate	Nguyên liệu: Gan lợn 198 g (2 cm), Thịt ba chỉ 205 g (2 cm), Hành tím 26 g, Hành tây 50 g (2 cm), Bánh mì 28 g, Nước 60 g, Rượu gạo 4 g, Nước tương 16 g, Đường 12 g, Bơ 15 g, Muối 1 g, Hạt nêm 2 g, Mì chính 1.5 g, Ngũ vị hương 0,5 g, Tiêu 2 g, và Sữa (Sữa chỉ dùng để ngâm gan trước khi nấu) 220 mL. Phương pháp nấu: Ngâm gan lợn trong sữa trước để khử mùi. Rửa sạch và thái nhỏ Thịt ba chỉ, Hành tím và Hành tây. Sau khi tất cả các nguyên liệu đã sẵn sàng, hãy cho chúng vào cối xay nấu và chọn Pate trên bảng điều khiển. Lưu ý: Tùy thuộc vào nguyên liệu, nếu thành phẩm gặp tình trạng chưa chín, quá đặc hoặc chưa được trộn đều, sau khi quá trình nấu của Thực đơn tự động hoàn tất, bạn có thể thêm nước hoặc khuấy bằng thìa trước. Sau đó chọn chế độ Manual để tiếp tục nấu chín hoặc xay mịn hơn tùy theo sở thích của bạn.
Sốt mì Ý	Nguyên liệu: Hành tây 50 g, Cà chua 210 g (3~5 cm), Sốt cà chua cô đặc 31 g, Thịt bò 150 g (2 cm), Hạt nêm 4 g, Hạt tiêu đen 1 g, Nước mắm 5 g, Dầu hào 15 g, Đường 10 g, Tương cà 45 g, Nước 120 g, và Bơ 5g. Phương pháp nấu: Rửa sạch và cắt nhỏ hành tây, cà chua và thịt bò thành từng miếng 2 cm. Khi tất cả nguyên liệu đã sẵn sàng, cho vào cối xay nấu theo thứ tự. Chọn Pasta Sauce trên bảng điều khiển.

Hương vị của các món ăn thành phẩm có thể bị ảnh hưởng bởi nhiều yếu tố, bao gồm mùa, nhiệt độ, lượng nguyên liệu hoặc thậm chí là dụng cụ nấu ăn. Do đó, hãy thực hiện các điều chỉnh cần thiết dựa trên điều kiện thực tế.

Khi nấu các nguyên liệu cứng như xương cá, hãy đảm bảo sử dụng rây để loại bỏ xương để tránh vô tình nuốt phải. Thực đơn tự động có các thiết lập sẵn về thời gian, tốc độ và nhiệt độ. Sau khi thực đơn hoàn tất, thiết bị sẽ tự động chuyển sang chế độ giữ ấm trong 4 giờ.

Khi có sự khác biệt về sữa hoặc khi tỷ lệ sữa so với nước cao hơn lượng khuyến nghị trong thực đơn, có thể dẫn đến trào hoặc đóng cặn dưới đáy.

Thời gian nấu thực tế cho thực đơn cài đặt sẵn có thể khác với thời gian đặt trước ban đầu, tùy thuộc vào điều kiện của thiết bị đang được sử dụng.

Gợi ý công thức ở Chế độ tự động

<Chuẩn bị nguyên liệu>

- Đối với các nguyên liệu cứng như cà rốt, bí ngô và khoai tây, cắt thành khối 2 cm.
- Đối với các nguyên liệu mềm như chuối và cà chua, cắt thành các khối lớn 3-5 cm.
- Rau lá và thân: Cắt thành miếng nhỏ, khoảng 3-5 cm.
- Hạt: Bỏ vỏ và lớp màng.
- Ngũ cốc: Luộc sơ hoặc ngâm mềm trong nước trước khi sử dụng.
- Trái cây đông lạnh: Luôn kết hợp với chất lỏng khi xay. Chỉ xay trái cây đông lạnh có thể khiến máy xay hoạt động không hiệu quả.
- Các nguyên liệu đông lạnh khác: Rã đông trước khi xay.

Lưu ý khi sử dụng

- Không dùng thiết bị để xay khô hoặc nghiền nguyên liệu cứng (như xương to).
- Lượng nguyên liệu trong công thức dựa theo mức nước tiêu chuẩn. Điều chỉnh tổng lượng nguyên liệu cho phù hợp với mức nước và các nguyên liệu cụ thể mà bạn đang sử dụng. Để tránh trào hoặc cháy đáy, dung tích tối đa để làm nóng không được vượt quá 1.000 mL (Đối với chức năng Sữa hạt, dung tích tối đa không được vượt quá 1.000 mL) và dung tích tối đa cho món lạnh không được vượt quá 1.200 mL. Dung tích tối thiểu không dưới 500 mL, nếu không sẽ dễ khiến lưỡi dao hoạt động không hiệu quả.
- Không sử dụng thiết bị để làm nóng các chất lỏng đặc như sữa, cháo ngũ cốc hoặc bột gạo nguội, vì dễ gây khét và mùi khó chịu.
- Khi nấu cháo, bột gạo, súp... phải chọn đúng chức năng tương ứng. Nếu không tuân thủ có thể dẫn đến một món ăn kém ngon hoặc nấu chưa chín và trong trường hợp nghiêm trọng, thậm chí có thể bị trào hoặc khét.
- Khi sử dụng thiết bị này, tránh cho đường, đường nâu hoặc các gia vị khác trực tiếp vào đáy của bình máy xay. Điều này là để ngăn các gia vị này dính vào đáy của bình máy xay trong quá trình làm nóng.
- Khi các nguyên liệu bắt đầu được đun sôi (khi máy bắt đầu đếm ngược), không được dừng chương trình. Nếu vô tình tạm dừng, tránh sử dụng chức năng làm nóng để nấu tiếp, vì điều này có thể khiến thức ăn nóng bị đun trào hoặc cháy đáy. Thay vào đó, hãy thay thế các nguyên liệu và chọn lại chức năng thích hợp hoặc nấu chúng trong nồi trước rồi mới xay ở chế độ tùy chỉnh.

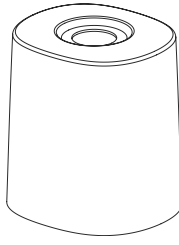
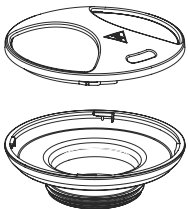
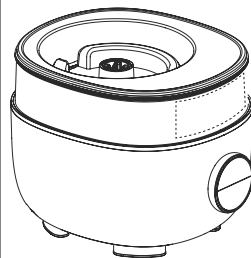
Cách vệ sinh

- Rút phích cắm và ngắt kết nối khỏi nguồn điện trước khi vệ sinh.
- Vệ sinh thiết bị trước khi sử dụng lần đầu và sau khi sử dụng.
- Tháo rời tất cả các bộ phận có thể tháo rời trước khi vệ sinh.
- Khi vệ sinh cối xay nấu, vui lòng sử dụng bàn chải để làm sạch, nhưng không được nhúng vào nước.
- Các nguyên liệu như trái cây và rau rau củ có thể gây đổi màu trên các bộ phận, nhưng điều này không ảnh hưởng đến chức năng của chúng.

THẬN TRỌNG

- Không sử dụng dầu bay hơi, chất pha loãng, cồn, thuốc tẩy, bột mài mòn, bàn chải kim loại hoặc bàn chải nylon vì chúng có thể làm hỏng bề mặt của thiết bị.
- Thân máy, nắp cối, nắp van giảm ồn, van giảm ồn và cối xay nấu không nên vệ sinh bằng máy rửa bát.
- Không nên sử dụng các vật sắc nhọn như tăm xỉa răng hoặc ghim để vệ sinh thiết bị.
- Để tránh làm hỏng khớp nối hoặc cấu trúc bên trong, không nhúng cối xay nấu, nắp cối và thân máy vào nước.
- Tránh rửa trực tiếp khớp nối ở đáy cối xay nấu để tránh hỏng hóc và tai nạn có thể xảy ra.
- Tránh ánh nắng trực tiếp vào thiết bị, dây nguồn và phụ kiện.
- Đảm bảo đợi cho đến khi thiết bị nguội rồi mới vệ sinh.
- Rửa sạch phần bên trong của cối xay nấu và các phụ kiện bằng nước, nhưng không được nhúng toàn bộ vào nước, sau đó hãy lau khô. Cần cẩn thận khi vệ sinh lưỡi dao sắc bén để tránh bị thương.

Cách vệ sinh

					
Nước	✓	✓	✓	✓	X
Máy rửa bát	X	X	X	X	X
Khăn ẩm	✓	✓	✓	✓	✓
Bàn chải	X	✓	✓	✓	X
Miếng cọ nồi	X	X	X	X	X
Bột biển mềm	✓	✓	✓	✓	✓
Lưu ý	Rửa từng bộ phận bằng nước lạnh hoặc nước ấm bằng miếng bọt biển mềm, rửa sạch và lau khô hoàn toàn trước khi cất.			Rửa sạch dưới vòi nước bằng bàn chải. Không được ngâm cả cối xay nấu vào nước vì sẽ làm hỏng bộ phận làm nóng.	Dùng khăn ẩm vắt kỹ lau sạch bụi bẩn và vết bẩn. Cần thận không để phần khớp nối dưới của thân máy bị ướt.

VIỆT NAM

Xử lý sự cố

Vấn đề	Nguyên nhân và Hành động
Tràn	<ul style="list-style-type: none"> ● Quá nhiều nguyên liệu → Cho nguyên liệu theo đúng hướng dẫn về định lượng yêu cầu. ● Quá nhiều nước → Đổ nước đến đúng mức đã chỉ định. ● Chọn sai chức năng → Chọn đúng chức năng theo hướng dẫn. ● Sản phẩm bị hỏng → Liên hệ với Trung tâm dịch vụ tại địa phương để sửa chữa. ● Nắp cối không được gắn chắc chắn → Đảm bảo nắp cối được gắn đúng cách.
Đáy bị cháy khét	<ul style="list-style-type: none"> ● Quá nhiều nguyên liệu → Thêm nguyên liệu theo đúng hướng dẫn về định lượng yêu cầu. ● Nguyên liệu không phù hợp → Không cho vào nguyên liệu dễ gây cháy khét. ● Lượng nước không đủ → Đổ nước đến đúng mức đã chỉ định. ● Đáy cối xay nấu không sạch → Đảm bảo vệ sinh trước khi sử dụng. ● Chọn sai chức năng → Chọn đúng chức năng theo hướng dẫn. ● Sản phẩm bị hỏng → Liên hệ với trung tâm bảo hành tại địa phương để sửa chữa.

Xử lý sự cố

Vấn đề		Nguyên nhân và Hành động
Nguyên liệu không thể xay hoặc bị kẹt.	▶	<ul style="list-style-type: none"> ● Quá nhiều hoặc quá ít nguyên liệu → Vui lòng thêm nguyên liệu đúng theo công thức. ● Quá nhiều hoặc quá ít nước → Đổ nước đến đúng mức đã chỉ định. ● Chọn sai chức năng → Chọn đúng chức năng theo hướng dẫn. ● Sản phẩm bị hỏng → Liên hệ với trung tâm bảo hành tại địa phương để sửa chữa.
Tiếng ồn khi hoạt động	▶	<ul style="list-style-type: none"> ● Âm thanh hoạt động của động cơ → Điều đó là bình thường. ● Giai đoạn đầu sử dụng → Thỉnh thoảng có tiếng ồn được coi là bình thường. ● Tiếng ồn bất thường và động cơ hoạt động bất thường → Liên hệ với trung tâm bảo hành tại địa phương để sửa chữa.
Màn hình không sáng.	▶	<ul style="list-style-type: none"> ● Dây nguồn chưa được cắm chắc chắn. → Kiểm tra xem dây nguồn đã được cắm đúng cách và bật nguồn thiết bị chưa. ● Nắp cối và cối xay nấu không được lắp đúng cách → Lắp nắp cối và cối xay nấu đúng cách. ● Sản phẩm bị hỏng → Liên hệ với trung tâm bảo hành tại địa phương để sửa chữa.
Mã lỗi	Phân tích nguyên nhân gốc rễ	Giải pháp
H01 H03 H04	Lỗi bảng mạch hoặc dây điện bên trong thiết bị.	Liên hệ với trung tâm bảo hành tại địa phương để sửa chữa.
U12	Khi mở hoặc di chuyển nắp trong lúc máy đang khởi động, màn hình hiển thị mã U12.	Lắp lại nắp đúng cách.
U13	Điện áp hoạt động quá thấp.	Đợi điện áp trở lại mức bình thường rồi vận hành lại.
U14	Điện áp hoạt động quá cao.	Đợi điện áp trở lại mức bình thường rồi vận hành lại.
U16	Các nút trên Bảng điều khiển bị vật thể lạ hoặc vết bẩn che phủ trong thời gian dài.	Loại bỏ vật thể lạ hoặc vết bẩn đang che các nút.
U53	Thức ăn quá to hoặc quá nhiều kích hoạt bộ bảo vệ quá tải của động cơ.	Cố gắng cắt nhỏ nguyên liệu trước khi cho vào cối xay nấu và chỉ cho lượng phù hợp.

Thông số kỹ thuật

Nguồn điện	220 V-240 V ~ 50 Hz	
Tiêu thụ điện	Khi xay	450 W
	Khi làm nóng	800 W-950 W
	Chế độ tắt	0,4 W
Điều chỉnh tốc độ	Có 10 tùy chọn.	
Dung tích tối đa	TỐI ĐA (Món lạnh): 1,2 L / TỐI ĐA (Món nóng): 1 L	
Thời gian hoạt động định mức (Chế độ xay)	Hoạt động liên tục (Ở chế độ Thủ công, thiết bị hoạt động liên tục trong 6 phút. Sau 6 phút, thiết bị sẽ tự động ngừng xay và trở về màn hình ban đầu.)	
Kích thước (Rộng × Sâu × Cao) (xấp xỉ)	20.6 cm × 24.7 cm × 39.9 cm	
Khối lượng (xấp xỉ)	5,0 kg	
Chiều dài của dây nguồn (xấp xỉ)	1,0 m	

VIỆT NAM

