



# Panasonic®

## Operating Instructions

## Hướng Dẫn Sử Dụng

## Food Processor (Household Use)

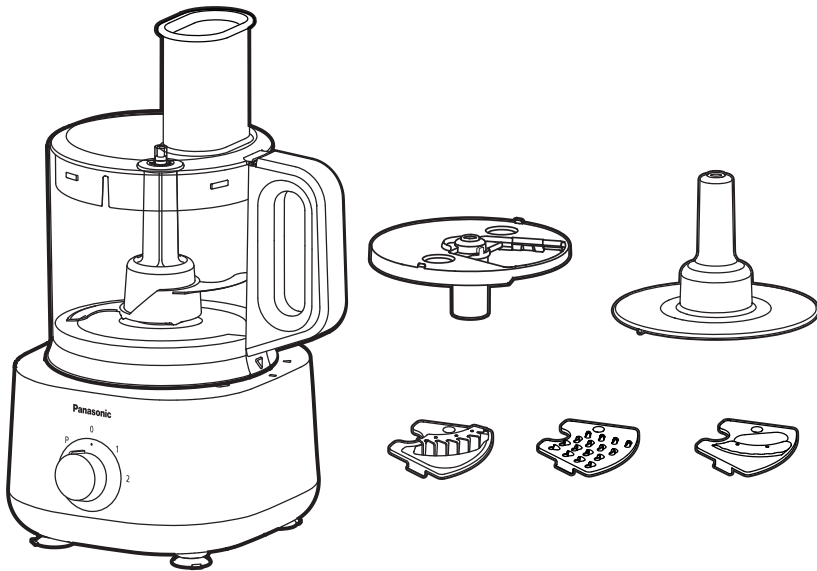
## Máy Chế Biến Thực Phẩm (Dùng trong gia đình)

English

VIỆT NAM

Model No.

# MK-F310





Thank you for purchasing this Panasonic product.

- Please read these instructions carefully in order to use the product correctly and safely.
- Before using this product **please give your special attention to "Safety Precautions" and "Important Information" (P. EN3 - EN5).**
- Please keep this Operating Instructions for future use.
- Panasonic will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, failure to comply with these instructions.

## Contents

|   |      |
|---|------|
| Specifications .....                      | EN2  |
| Safety Precautions .....                  | EN3  |
| Important Information .....               | EN5  |
| Parts Names and Instructions.....         | EN6  |
| Overload and Overheating Protection ..... | EN7  |
| Safety Lock .....                         | EN7  |
| Before Use.....                           | EN8  |
| How to Use .....                          | EN11 |
| After Use.....                            | EN13 |
| Troubleshooting .....                     | EN15 |

## Specification

|   |   |
|---|---|
| <b>Product name</b>                               | <b>Food Processor</b>   |
| <b>Power supply</b>                               | 220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz  |
| <b>Power consumption</b>                          | 270 - 300 W   |
| <b>Rated time</b>                                 | 2 minutes ON, 4 minute OFF  |
|   | With exception for the stated on "Ingredient Preparations" pages. (P. EN8 - EN10)   |
| <b>Capacity (approximately)</b>                   | Bowl Capacity: 2.4 L<br>Maximum working capacity :<br>Minced Meat = 400 g<br>Minced Fish = 500 g<br>Chopped Vegetable (Onion) = 500 g |
| <b>Dimensions (approximately)<br/>(H x D x W)</b> | 407 x 255 x 235 mm  |
| <b>Weight (approximately)</b>                     | 3.0 kg  |
| <b>Attachment &amp; Accessories</b>               | Knife Blade, Whipping Blade, Blade Stand, Shredding Blade, Slicing Blade, French Fry Blade and Blade Storage Stand                    |



# 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 prevent electric shock, fire caused by short circuit, smoke, scald or injury.



● **Do not allow infants and children to play with the packaging material.** (It may cause suffocation.)

● **Do not disassemble, repair or modify this appliance.**

→ Contact Panasonic Service Centre for inspection or repair.

● **Do not damage the power cord or power plug.**

The 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 plug or unplug the power plug with wet hands.**

● **Do not use the appliance if the power cord or power plug is damaged or the power plug is loosely connected to the outlet.**

→ If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service centre or similarly qualified person in order to avoid a hazard.

→ Insert the power plug firmly.

● **Do not immerse the motor housing, power cord or power plug in water, or splash it with water and/or any liquid.**



● **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.

● **Keep the appliance and its power cord out of reach of children.**

● **Dust off the power plug regularly.**

→ Unplug the power plug, and wipe with a dry cloth.



## Safety Precautions Please make sure to follow these instructions.



### WARNING

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



- **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 power plug or the power cord become abnormally hot.
- The appliance power fails.
- The motor housing is deformed, has visible damage or is abnormally hot.
- There is crack on the bowl or other parts.
- There is an unpleasant odour.
- There is abnormal turning noise while in use.
- There is another abnormality or failure.

→ Contact Panasonic Service Centre for inspection or repair.

- **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 power plugs, make sure the total wattage does not exceed the rated wattage of the outlet.

- **Be careful if hot liquid is poured into the bowl as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.**



### CAUTION

To prevent electric leakage, electric shock, fire caused by short circuit, scald, injury or property damage.



- **Do not use the appliance on the following places.**

- On uneven surfaces, on carpets or tablecloths etc.
- Place where it may be splashed with water or near a heat source.
- Near any open water sources such as bathtubs, sinks, or other containers.
- Near a wall or furniture.

→ Place the appliance on a firm, dry, clean flat worktop.

- **Do not leave the appliance unattended when it is in operation.**
- **Do not try to remove the bowl lid when the appliance is still operating.**
- **Do not blend or place over 60 °C ingredients into bowl.**
- **Do not use hot water (over 60 °C) for cleaning purpose or fire to dry the appliance.**
- **Do not replace any parts of the appliance with non-genuine spare parts.**
- **Do not carry the appliance by holding the power cord or bowl.**
- **Do not insert any objects in the gaps of the appliance.**
- **Do not process more than the maximum capacity marked on each container respectively. Follow the recommended ingredient amount for processing. (P. EN2 "Specification")**
- **Do not push the safety pin with any implement, such as thin stick etc. (P. EN7)**





## CAUTION



- Unplug the plug when the appliance is not in use.
- Remove the bowl before lift up the motor housing from the table.
- 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.
- In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- Care shall be taken when handling the sharp blades, emptying the bowl and during cleaning. Do not clean blades by bare hand.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling, moving or cleaning.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing attachments or approaching parts that move in use.
- Ensure to operate and rest the appliance as stated on specification table. (P. EN2 "Specification")
- Ensure to clean the appliance especially surfaces in contact with food after use. (P. EN13-EN14 "After Use")
- This product is intended for household use only.

## Important Information

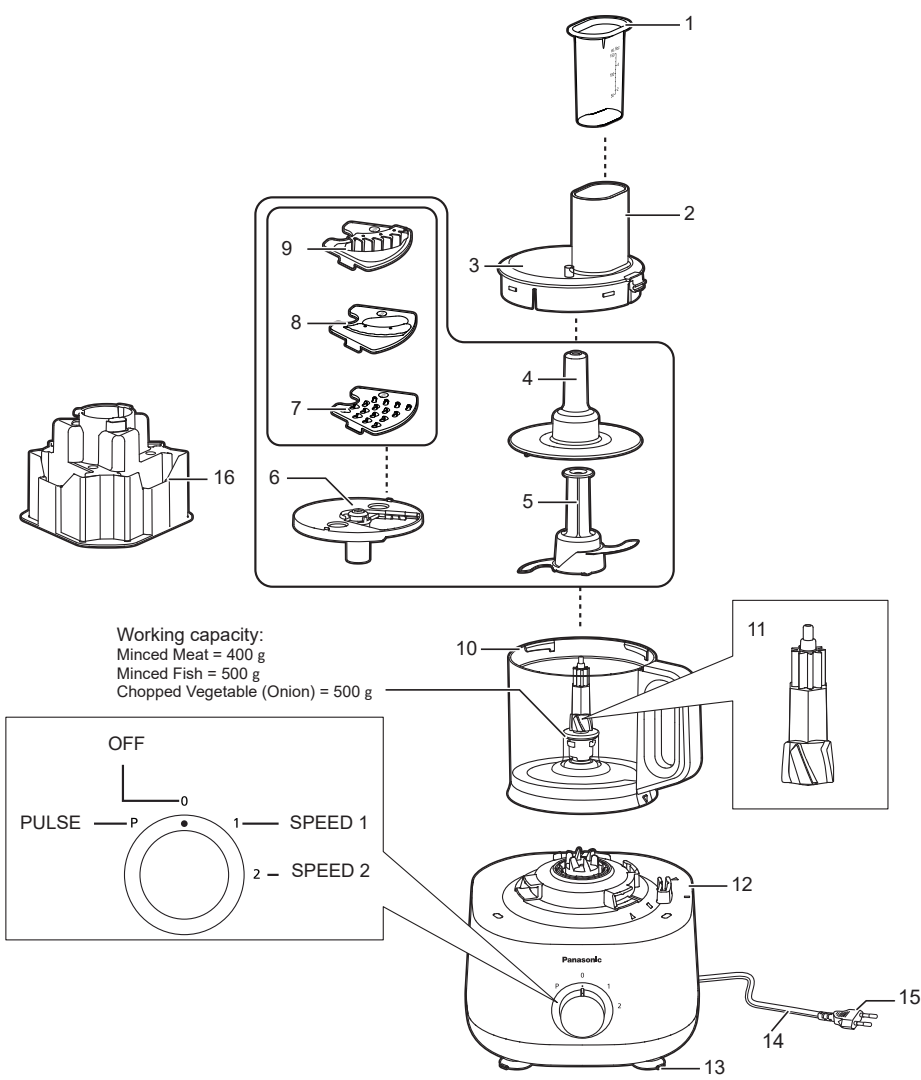
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not use the appliance for commercial purpose.
- Do not drop the appliance or attachments to avoid damaging it.
- Do not wrap the power cord around the motor housing.
- Make sure the parts or attachments are set firmly before use.
- Do not operate the appliance without ingredients.
- Do not use prohibited ingredients as stated in this instructions.

### Prohibited Ingredients:

| Attachments   | Description  |
|---|--|
| Knife Blade   | Hard ingredient (e.g. coffee beans, dried soybeans, frozen food, dried squid, and etc.), viscous ingredients.  |
| Slicing Blade, Shredding Blade and French Fry Blade | Ingredients with high hard fiber concentrations (e.g. hard vegetables, frozen food, turmeric, ginger, chocolate), viscous ingredients (e.g. ham), ingredients that are too soft (e.g. lettuce, tomato, peach). |
| Whipping Blade                                      | Any other ingredients aside from egg whites and fresh cream.   |



# Parts Names and Instructions



- 1. Food Pusher
- 2. Feeding Tube
- 3. Bowl lid
- 4. Whipping Blade
- 5. Knife Blade

- 6. Blade Stand
- 7. Shredding Blade
- 8. Slicing Blade
- 9. French Fry Blade
- 10. Bowl

- 11. Drive Shaft
- 12. Motor Housing
- 13. Rubber Sucker
- 14. Power Cord
- 15. Power Plug \*

- 16. Blade Storage Stand

\* The shape of the plug may vary from illustration.

EN6



# Overload and Overheating Protection

In case of overload and overheating, the protection device is triggered to stop operation and it is not abnormal. After rotation stops, follow the below steps:

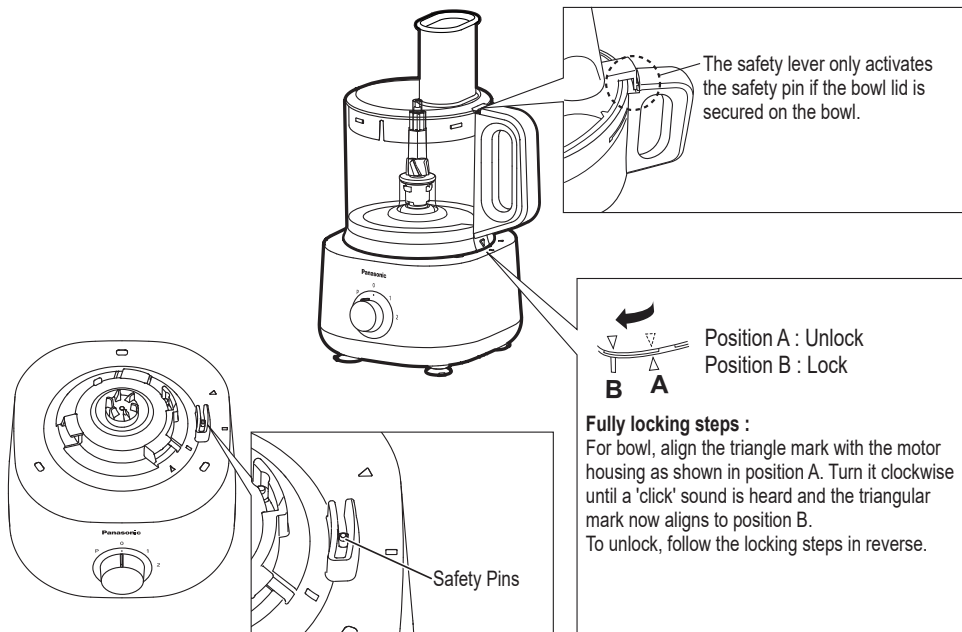
- Do not use the appliance repeatedly without any countermeasure.
1. Turn the rotary switch to "0" position, unplug the appliance.
  2. Remove the bowl from the motor housing. Reduce the ingredients to less than half.
    - Remove the prohibited ingredient if used.
  3. Reset the bowl, start blending again. (P. EN11 - EN12)

If the appliance still does not operate after performing the above, the overheating protection has been activated. Turn the rotary switch to "0" position, unplug and rest the appliance for about 15 minutes or more (until motor housing returns to a normal temperature) to release overheating protection before using again. (If appliance still does not operate, contact Panasonic Service Centre for inspection or repair.)

## Safety Lock

The safety pin is designed to prevent the appliance from switching on when

- The bowl lid and the bowl are not fully locked to each other.
- The bowl is not fully locked to the motor housing.



### Note:

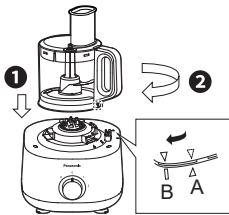
- Do not push the safety pin and safety lever with any instrument, stick etc.
- Do not pour liquids or ingredient at the safety pin and safety lever area.
- Keep the safety pin and safety lever area clean to avoid foreign particles accumulate on the area.

**Actions above ensure the safety pin and safety lever function properly. If not followed, it will damage the parts related to the safety pin and safety lever.**



# Before Use

Clean all detachable parts before using the appliance for the first time or when you have not used it for a while, and then assemble them securely. (P. EN11-EN12 "How to Use" and P. EN13-EN14 "After Use" )  
 Unplug when assembling the unit. Before plugging in, ensure that the rotary switch is in the OFF position "0".  
 Please refer to page EN14 under 'Storing' on how to re-position the motor housing.



1. Place the bowl on top of the motor housing until the mark aligns as shown in A.
2. Turn the bowl clockwise until a 'click' sound is heard. Ensure that the triangle mark on the bowl is aligned with the rectangle mark on the motor housing as seen in B.

To disassemble, follow the assembly steps in reverse.

**Ingredient Preparations for Knife Blade**

| Function                  | Ingredient       | Speed     | Quantity    | Operating Time (approx.) | Preparation Method  |
|---------------------------|------------------|-----------|-------------|--------------------------|---|
| Mince                     | Meat             | 2         | 50 ~ 400 g  | 5 ~ 40 sec               | Remove all skin, bones, and tendons, cut into 2 ~ 3 cm cubes.     |
|                           | Fish             |           | 50 ~ 500 g  | 5 ~ 20 sec               |   |
| Chop                      | Onion            | P (PULSE) | 150 ~ 500 g | 4 ~ 9 times              | Peel skin, cut into 2 ~ 3 cm cubes.                               |
|                           | Garlic           | 2         | 5 ~ 500 g   | 5 ~ 30 sec               | Peel skin.  |
|                           | Carrot           |           | 50 ~ 450 g  | 10 ~ 30 sec              | Peel skin, cut into 2 ~ 3 cm cubes.                               |
|                           | Italian Parsley  |           | 5 ~ 70 g    | 10 ~ 40 sec              | Remove stalk.   |
|                           | Mushroom         |           | 30 ~ 250 g  | 3 ~ 15 sec               | Cut into 2 ~ 3 cm cubes.  |
| Crush                     | Parmesan Cheese  | 2         | 10 ~ 200 g  | 10 ~ 60 sec              | Cut into 2 ~ 3 cm cubes.  |
| Mash                      | Boiled Potato    | P (PULSE) | 100 ~ 400 g | 15 ~ 90 sec              | Cut into 2 ~ 3 cm cubes. Do not overprocess.                      |
| Frozen (Dessert Make)     | Frozen Banana    | 2         | 250 ~ 450 g | 40 ~ 120 sec             | 1 ~ 2 cm width, half frozen condition, i.e. toothpick can pierce. |
| Grind                     | Peanuts          | 2         | 10 ~ 200 g  | 15 ~ 40 sec              | Remove peanut shell and skin.                                     |
| Paste                     | Roasted Peanuts  | 2         | 100 ~ 400 g | 6 ~ 13 min               | Remove peanut shell and skin.                                     |
| Crumb                     | Soft White Bread | 2         | 10 ~ 200 g  | 15 ~ 60 sec              | Slice soft bread into 6 to 8 pieces.                              |
| Knead (for confectionery) | Flour            | 2         | ~ 300 g     | ~ 120 sec                | Use for making confectionery such as sweets and cakes.            |



## Recipes

### Meat Loaf

Speed: 2

Operating Time (approx.):

30 sec ~ 1 min

|                  |                                 |
|------------------|---------------------------------|
| Onion            | 100 g<br>cut into 2-3 cm cubes. |
| Loaf             | 1 slice                         |
| Beef/<br>Lamb    | 400 g<br>cut into 2-3 cm cubes. |
| Egg              | 1                               |
| Milk             | 1 tablespoon                    |
| Salt             | ½ teaspoon                      |
| Pepper           | Approximate amount              |
| Nutmeg<br>powder | Approximate amount              |

### Method

1. Place knife blade and all ingredients in bowl in the order listed.
2. Rotate the switch to speed 2 and operate for 30 second to 1 minute.
3. Form the minced mixture into a loaf shape and place into a baking tin, approximately 8 cm high x 17 cm long x 10 cm wide. Place in an oven preheated to 200 °C and bake for approximately 30-40 minutes.

### Mayonnaise

Speed: 2

Operating Time (approx.):

20 ~ 30 sec

|                |                             |
|----------------|-----------------------------|
| Egg            | 1<br>at room<br>temperature |
| Vinegar        | 1½ tablespoons              |
| Salt           | ½ teaspoon                  |
| Sugar          | ½ teaspoon                  |
| Yellow mustard | 1 teaspoon                  |
| Pepper         | Approximate<br>amount       |
| Salad oil      | 200 mL                      |

### Method

1. Place all ingredients in bowl except salad oil.
2. Rotate the switch to speed 2.
3. Pour the salad oil into the feeding port slowly.
4. After pouring all the salad oil, continue mixing for another 20-30 seconds.

### Thousand Island dressing

Speed: 2

Operating Time (approx.): 30 sec ~ 2 min

|                 |                                 |             |                    |
|-----------------|---------------------------------|-------------|--------------------|
| Onion           | 150 g<br>cut into 2-3 cm cubes. | Lemon Juice | 2 tablespoons      |
| Italian Parsley | 10 g<br>removed from the stem.  | Milk        | 2 tablespoons      |
| Mayonnaise      | 100 g                           | Salt        | Appropriate amount |
| Ketchup         | 30 g                            | Pepper      | Appropriate amount |

### Method

1. Place the knife blade in bowl and add onion and parsley.
2. Rotate the switch to speed 2 and operate for 30 second to 2 minutes.
3. Mix all the remaining ingredients in another container by hand and add chopped onions and parsley to mix further.



## Ingredient Preparations for Whipping Blade

| Function | Ingredient | Speed | Max Single Use | Operating Time (approx.) | Preparation Method |   |
|----------|------------|-------|----------------|--------------------------|--------------------|---|
| Whip     | Egg White  | 2     | 2 ~ 6 pcs      | 50 sec ~ 3 min           |                    | Separate the egg white from the yolk for a smooth meringue. |
|          | Cream      |       | 100 ~ 300 mL   | 20 sec ~ 1 min           |                    | Use fresh cream of fat content 35% or higher at 5 °C.       |



## Ingredient Preparations for Slicing Blade





| Function | Ingredient | Speed | Max Single Use | Operating Time (approx.) | Preparation Method |  |
|----------|------------|-------|----------------|--------------------------|--------------------|--|
| Slice    | Cucumber   | 2     | ~ 700 g        | -                        |                    | Cut ingredients till they are small enough to fit into the feeding tube. |
|          | Onion      |       | ~ 700 g        |                          |                    |  |
|          | Carrot     |       | ~ 600 g        |                          |                    |  |
|          | Potato     |       | ~ 600 g        |                          |                    |  |
|          | Cabbage    |       | ~ 400 g        |                          |                    |  |



# Before Use





## Ingredient Preparations for Shredding Blade

| Function | Ingredient | Speed | Max Single Use | Operating Time (approx.) | Preparation Method  |  |
|----------|------------|-------|----------------|--------------------------|---|--|
| Shred    | Cucumber   | 2     | ~ 500 g        | -                        |  | Cut ingredients till they are small enough to fit into the feeding tube.   |
|          | Carrot     |       | ~ 500 g        |                          |  |  |
|          | Potato     |       | ~ 600 g        |                          |  |  |
|          | Cheese     |       | ~ 500 g        |                          |  | Cut ingredients till they are small enough to fit into the feeding tube. Do not use hard ingredients such as Parmesan. |



## Ingredient Preparations for French Fry Blade

| Function   | Ingredient | Speed | Max Single Use | Operating Time (approx.) | Preparation Method  |  |
|------------|------------|-------|----------------|--------------------------|---|--|
| French Fry | Potato     | 2     | ~ 800 g        | -                        |  | Cut ingredients till they are small enough to fit into the feeding tube. |
| Shred      | Cabbage    | 1     | ~ 500 g        |                          |  |  |

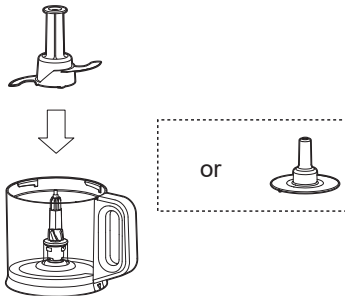


# How to use

## Knife Blade • Whipping Blade

English

1



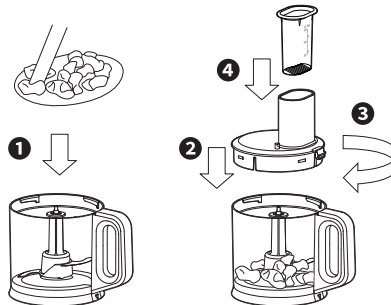
Place the knife blade (whipping blade) into the bowl.

**Note:**

For the knife blade, ensure that the drive shaft is protruding from the knife blade after insertion.



2



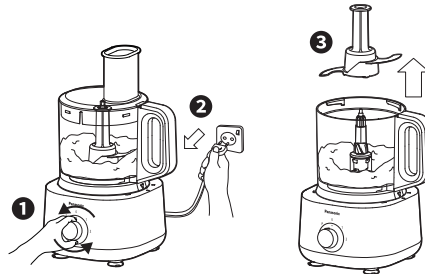
Put the ingredients into the bowl. Place the bowl lid on top of the bowl and turn it clockwise until a 'click' sound is heard. Insert the food pusher into the feeding tube. Attach the bowl assembly onto the motor housing as seen in page EN8.

3



Plug-in the plug into the socket and turn the rotary switch to select the speed required (Refer to "Ingredient Preparations" at page EN8-EN9).

4



After the processing is completed, return the rotary switch to OFF position "0" and unplug from the socket. Remove the knife blade from the bowl before removing the processed ingredients.

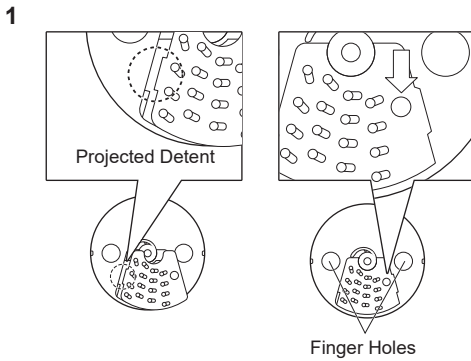
**Note:**

- Always ensure that the knife blade is inserted before adding ingredients into the bowl.
- Do not insert hot ingredients into the bowl for processing. Always ensure that the ingredients are sufficiently cooled before inserting, i.e. boiled potato.
- Do not overprocess the whipping cream, it may break down to form clumps of butter.
- Using different brands of whipping cream will have varying results. It is recommended to process until the cream is sufficiently whipped.
- Depending on the speed and amount of ingredients used, there will be significant vibrations present. In that case, hold down the bowl lid with both hands to support it during its operation.



# How to use

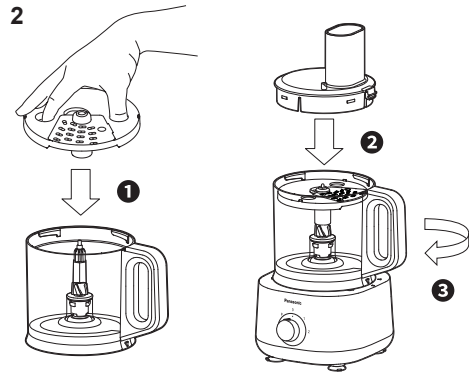
## Shredding Blade • Slicing Blade • French Fry Blade



Fit the projected detent of the desired blade onto the blade stand and ensure it is seated properly. Push down on the dimple on the blade as seen above until a 'snap' sound is heard.

### Note:

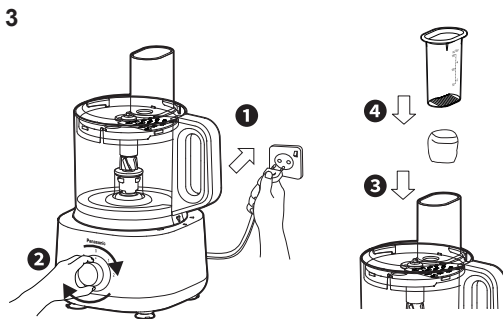
- Beware of the sharp edges on the blades while inserting into the blade stand.
- To remove the blade, turn over the blade stand and push down on the reverse side of the dimple on the blade.



Insert finger and thumb into the finger holes to grip the blade stand. Place the assembled blade stand into the bowl. Attach the bowl to the motor housing as seen in page EN8, then place the blade stand into the bowl. Place the bowl lid on top of the bowl and turn it clockwise until a 'click' sound is heard.

### Note:

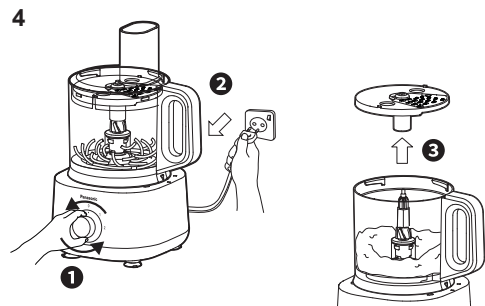
Ensure that the drive shaft is protruding from the blade stand after insertion.



Plug-in the plug into the socket and turn the rotary switch to select the speed required (Refer to the "Ingredient Preparations" at page EN10). Insert the ingredients into the feeding tube and push down with the food pusher.

### Note:

- When using long and narrow ingredients, place it against the front wall of the feeding tube as indicated in Figure 1, for support while in operation to avoid uneven processing.
- Dispose of any remaining lumps of unprocessed ingredients.
- Align high fibre ingredients as indicated in Figure 2 for a consistent processing result.



After the processing is completed, return the rotary switch to OFF position '0' and unplug from the socket. Remove the blade stand from the bowl before removing the processed ingredients.







# After Use

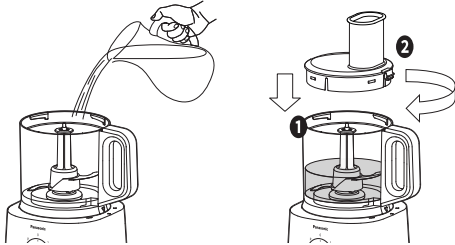
## Cleaning

English

### Pre-wash

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

1

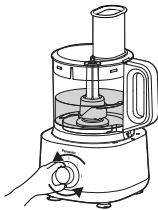


Put the used attachment inside the bowl, fill the bowl with water until the attachment is submerged in water (max. 500 mL). Place the bowl lid on top of the bowl and turn it clockwise until a 'click' sound is heard.



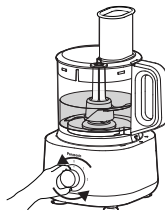
Plug-in the plug into the socket.

2

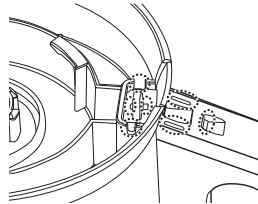


Turn the rotary switch to "P" 5 ~ 10 times.

3



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








Bowl: When cleaning, if ingredients falls into the handle hole accidentally, turn the bowl upside down, then rinse it out with water.

| Running Water                           | ✓  | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|---|--|---|---|---|---|
| Dishwasher                              | ✗  | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Well-wrung Damp Cloth                   | ✓  | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Brush (Not included with this product.) | ✗  | ✗ | ✗ | ✗ | ✓ |
| Scouring Pad                            | ✗  | ✗ | ✗ | ✗ | ✗ |
| Soft Sponge                             | ✓  | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Note                                    | Do not place these items near the dishwasher heater area as high temperatures may damage the parts.  |   | - | - | - |
|   | Wash these items by rinsing them under running water. Use neutral kitchen detergent if necessary. Proceed to wipe them dry with a clean cloth. |   |   |   |   |



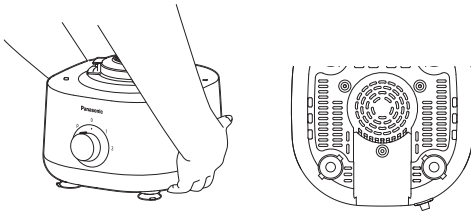
## After Use

|   |   |  |  |  |    |
|---|--|---|---|---|---|
| Running Water                           | ✓  | ✓   | ✓   | ✓   | ✗   |
| Dishwasher                              | ✓  | ✓   | ✓   | ✓   | ✗   |
| Well-wrung Damp Cloth                   | ✗  | ✗   | ✗   | ✗   | ✓   |
| Brush (Not included with this product.) | ✓  | ✓   | ✓   | ✓   | ✗   |
| Scouring Pad                            | ✗  | ✗   | ✗   | ✗   | ✗   |
| Soft Sponge                             | ✗  | ✗   | ✗   | ✗   | ✓   |
| Note                                    | Wash these items by rinsing them under running water, and clean carefully with a brush. Use neutral kitchen detergent if necessary.                          |   |   |   | Wipe off any dirt or stains with a clean damp cloth (including rubber suckers).       |
|   | These items are extremely sharp and should be handled with extra care while cleaning. Avoid hitting these items on hard objects during the cleaning process. |   |   |   | Never use corrosive liquids (e.g. alcohol, thinner, etc.) to clean the motor housing. |

## Storing

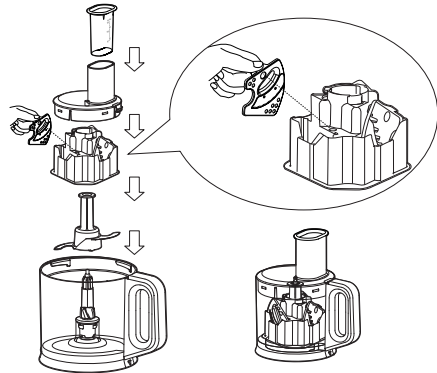
Ensure all attachments and the bowl are removed from the motor housing prior to storage.

1



To release the rubber suckers suction of the motor housing by the following steps:  
First, pull up the ears of the 2 rubber suckers on the back with your hands, and then lift the tail of the body to leave from the desktop. 2nd, pull up the ears of the front 2 rubber suckers, and then lift the whole body away from the desktop.

2



Store the knife blade inside the bowl. The blade storage stand is included to store the slicing blade, the shredding blade and French fry blade. Place blade storage stand into the bowl.

**Note:**

When storing, in order to avoid injury, grip the projected detent of blade and align the circle on the blade with the circle on the blade storage stand, then put it into the blade storage stand.



# Troubleshooting

Check following points before calling or arranging for repair.

| Problem  | Cause and Action   |
|--|--|
| The appliance does not turn on.  | <ul style="list-style-type: none"><li>● <b>The plug is loose in the outlet.</b><br/>→ Plug in firmly into the outlet.</li></ul>  |
| The appliance does not operate even when the rotary switch is activated.       | <ul style="list-style-type: none"><li>● <b>The bowl is not properly locked onto the motor housing.</b><br/>→ Ensure that the triangle mark on the bowl are aligned with the rectangular mark on the motor housing as seen in page EN8.</li><li>● <b>The bowl lid is not fully locked onto the bowl.</b><br/>→ Fully secure the bowl lid onto the bowl. (P. EN8)</li><li>● <b>The ingredients are jammed.</b><br/>→ Remove the ingredients carefully and ensure that the amount used is as stated.</li></ul>  |
| The appliance suddenly stops during operation.                                 | <ul style="list-style-type: none"><li>● <b>The protection device of overload or overheating is activated.</b><br/>→ Refer to "Overload and Overheating Protection" for inspection. (P. EN7)</li><li>● <b>The safety lock is triggered. (Refer to page EN7)</b><ul style="list-style-type: none"><li>• Abnormal vibration during operation may offset the safety lock engagement.</li></ul></li><li>→ Ensure that the ingredients used and the amount are as stated.</li><li>→ Lock the bowl lid onto the bowl firmly, and ensure that the bowl is locked firmly onto the motor housing.</li></ul>  |
| There is abnormal vibration and noise during operation.                        | <ul style="list-style-type: none"><li>● <b>The rubber suckers and/or the work top are not clean.</b><br/>→ Wipe off any dirt or stains with a clean damp cloth. The rubber sucker is only effective when placed on a clean, smooth and flat surface.</li><li>● <b>The ingredients used for processing are either too much or too hard.</b><br/>→ Ensure that the ingredients used are as stated, reduce the ingredients if it is over the stated amount.</li></ul>   |
| The texture and consistency of the processed ingredients do not turn out well. | <ul style="list-style-type: none"><li>● <b>Some ingredients might be too difficult to process raw, e.g. pumpkin.</b><br/>→ Precook might be necessary to soften the ingredients before processing, i.e. until a fork can easily pierce.</li><li>● <b>Ingredient size is not according to the preparation method.</b><br/>→ Prepare accordingly to follow the size stated.</li><li>● <b>Processing certain ingredients at the same time may result in lumps remaining for frozen function.</b></li><li>● <b>The maximum ingredient amount and processing duration are meant to serve as a guideline. As a result, lesser ingredient amount and different ingredients affect the performance.</b><br/>→ Process the ingredients with a suitable duration till the desired texture and consistency.</li></ul> |



Cảm ơn bạn đã mua sản phẩm này của Panasonic.

- Vui lòng đọc kỹ các hướng dẫn này để sử dụng sản phẩm đúng cách và an toàn.
- Trước khi sử dụng sản phẩm này, **hãy đặc biệt chú ý đến “Lưu ý an toàn” và “Thông tin quan trọng” (Trang VN3 - VN5).**
- Hãy giữ tờ 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, không tuân thủ các hướng dẫn này.

## Nội dung

|                                     |      |
|-------------------------------------|------|
| Thông số kỹ thuật.....              | VN2  |
| Lưu ý an toàn.....                  | VN3  |
| Thông tin quan trọng .....          | VN5  |
| Tên các phụ kiện và hướng dẫn ..... | VN6  |
| Bảo vệ quá tải và quá nhiệt .....   | VN7  |
| Khóa an toàn .....                  | VN7  |
| Trước khi sử dụng .....             | VN8  |
| Cách sử dụng .....                  | VN11 |
| Sau khi sử dụng .....               | VN13 |
| Xử lý sự cố.....                    | VN15 |

## Thông số kỹ thuật

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| Tên sản phẩm                       | Máy chế biến thực phẩm  |
| Nguồn điện                         | 220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz  |
| Công suất tiêu thụ                 | 270 - 300 W   |
| Tỉ lệ hoạt động                    | BẬT 2 phút, TẮT 4 phút<br>Ngoại trừ những nội dung nêu trên các trang “Chuẩn bị nguyên liệu”. (Trang VN8 - VN10)      |
| Dung tích (xấp xỉ)                 | Dung tích bát: 2,4 L<br>Khối lượng thực phẩm tối đa:<br>Thịt băm = 400 g<br>Thịt cá: 500 g<br>Rau: 500 g              |
| Kích thước (xấp xỉ)<br>(C x S x R) | 407 x 255 x 235 mm  |
| Trọng lượng (xấp xỉ)               | 3.0 kg  |
| Phụ kiện đi kèm                    | Lưới dao đánh trứng, Lưới đánh trứng, Giá đỡ lưới, Lưới băm, Lưới cắt lát, Lưới cắt khoai tây chiên và Đế để lưới dao |



## Lưu ý an toàn

Xin vui lòng làm theo những hướng dẫn sau.

Để tránh tai nạn hoặc thương tích cho người sử dụng, những người khác và thiệt hại tài sản, hãy tuân thủ các hướng dẫn dưới đây.

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



### CẢNH BÁO:

Biểu thị thương tích nặng hoặc tử vong.



### THẬN TRỌNG:

Biểu thị nguy cơ bị thương tích hoặc hỏng hóc tài sản.

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



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



Đây là biểu tượng mô phỏng các yêu cầu phải được tuân thủ.



## CẢNH BÁO

Để ngăn chặn điện giật, hỏa hoạn do đoản mạch, khói, bong nước hoặc thương tích.



● **Không để trẻ sơ sinh hoặc trẻ nhỏ chơi đùa với vật liệu đóng gói sản phẩm.** (Làm vậy có thể gây nghẹt 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 tỏa nhiệt 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 được cắm hoặc rút phích cắm khi tay ướt.**

● **Không sử dụng thiết bị nếu dây điện hoặc phích cắm bị hỏng hoặc cắm phích cắm vào ổ cắm một cách lỏng lẻo.**

→ Nếu dây điện hỏng, phải được nhà sản xuất, trung tâm dịch vụ hoặc người có chuyên môn thay thế để tránh gây nguy hiểm.

→ Cắm chặt phích cắm.

● **Không nhúng thân máy, dây điện hoặc phích cắm điện vào nước, hoặc làm bắn nước và / hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác vào.**



● **Thiết bị này không được thiết kế cho người dùng (kể cả trẻ em) có tình trạng thể chất, giác quan hoặc tinh thần suy giảm, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn về cách sử dụng thiết bị bởi người chịu trách nhiệm cho sự an toàn của họ.**

Trẻ em cần phải được giám sát để chắc chắn chúng không nghịch thiết bị.

● **Giữ máy và dây điện ra khỏi tầm với của trẻ em.**

● **Vệ sinh phích cắm thường xuyên.**

→ Ngắt phích cắm và lau sạch bằng miếng vải khô.



## Lưu ý an toàn

Xin vui lòng làm theo những hướng dẫn sau.



### CẢNH BÁO

Để ngăn chặn điện giật, hỏa hoạn do đoản mạch, khói, bỏng nước hoặc thương tích.



● **Trong trường hợp sản phẩm bị trục trặc, ngừng sử dụng và rút phích cắm ra.**

ví dụ như khi sản phẩm hoạt động bất thường hoặc bị gãy.

- Phích cắm và dây điện nóng một cách bất thường.
- Nguồn điện của thiết bị bị hỏng.
- Thân máy bị biến dạng, có thiệt hại nhìn thấy hoặc bị nóng bất thường.
- Có vết nứt trên thân bát hoặc bộ phận khác.
- Có mùi khó chịu.
- Âm thanh bất thường khi hoạt động.
- Do các hỏng hóc và hiện tượng bất thường khác.

→ Hãy liên hệ Trung tâm Bảo hành Panasonic để được kiểm tra hoặc sửa chữa.

● **Đảm bảo điện áp ghi trên nhãn của sản phẩm phù hợp với điện áp 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 của ổ cắm.

● **Hãy cẩn thận nếu đổ chất lỏng nóng vào trong bát vì nó có thể bắn ra khỏi thiết bị do tác động đột ngột.**



### THẬN TRỌNG

Để tránh rò rỉ điện, điện giật, cháy nổ do đoản mạch, bỏng, thương tích hoặc hư hỏng tài sản.



● **Không sử dụng sản phẩm ở những nơi sau.**

- Nơi có bề mặt không bằng phẳng, trên tấm thảm 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 dụng tương tự.
- Gần tường hoặc nội thất.

→ Nên đặt thiết bị ở nơi có bề mặt phẳng, chắc chắn, khô ráo và sạch sẽ.

● **Không để thiết bị ngoài vòng giám sát khi thiết bị đang hoạt động.**

● **Không tháo nắp bát khi thiết bị vẫn đang hoạt động.**

● **Không trộn hoặc cho các thành phần có nhiệt độ trên 60° C vào bát.**

● **Không sử dụng nước nóng (trên 60°C) để làm sạch hoặc rửa để làm khô thiết bị.**

● **Không thay thế bất kỳ bộ phận nào của thiết bị bằng phụ tùng không chính hãng.**

● **Không mang vác thiết bị bằng cách cầm Dây điện hoặc Bát.**

● **Không nhét bất kỳ vật thể nào vào các khoảng hở.**

● **Không vận hành quá dung tích tối đa ghi trên mỗi bát tương ứng. Tuân thủ lượng thành phần khuyến nghị trong lúc chế biến. (Trang VN2 “Thông số kỹ thuật”)**

● **Không đẩy chốt khóa an toàn bằng bất kỳ dụng cụ nào, ví dụ như que đẹt, v.v. (Trang VN7)**



## THẬN TRỌNG



- Rút phích cắm khi thiết bị không được sử dụng.
- Tháo bát ra trước khi nhắc thân máy lên khỏi bàn.
- Rút phích cắm bằng tay. Không được rút bằng cách kéo dây điện.
- Lưu ý không để vấp hoặc vướng vào dây điện trong khi sử dụng.
- Để tránh nguy cơ do vô tình thiết lập lại bộ phận ngắt mạch, thiết bị này không được cung cấp qua thiết bị chuyển mạch bên ngoài, chẳng hạn như bộ hẹn giờ hoặc được kết nối với mạch tắt, mờ định kỳ.
- Phải cẩn thận khi cầm vào lưỡi dao xay sắc, dốc sạch cái bát và trong khi vệ sinh. Không rửa lưỡi dao bằng tay trần.
- Luôn ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện nếu nó không được giám sát hay trước khi lắp ráp, tháo rời, di chuyển hoặc vệ sinh.
- Tắt thiết bị và ngắt khỏi nguồn điện trước khi thay phụ kiện hoặc chạm vào các bộ phận khi chúng đang hoạt động.
- Đảm bảo vận hành và bảo quản thiết bị như đã nêu trong bảng thông số kỹ thuật. (Trang VN2 “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 VN13-VN14 “Sau khi sử dụng”)
- Đây là sản phẩm dùng trong gia đình.

VIỆT NAM

## Thông tin quan trọng

- Không sử dụng thiết bị ở khu vực ngoài trời.
- Không sử dụng thiết bị vào mục đích thương mại.
- Để tránh hỏng máy, lưu ý không làm rơi thiết bị hoặc linh kiện đính kèm.
- Không cuốn dây điện vòng quanh thân máy.
- Đảm bảo các bộ phận hoặc linh kiện đính kèm được lắp đặt chắc chắn trước khi sử dụng.
- Không sử dụng thiết bị nếu chưa có các nguyên liệu bên trong.
- Không sử dụng các nguyên liệu bị cấm như được nêu trong hướng dẫn này.

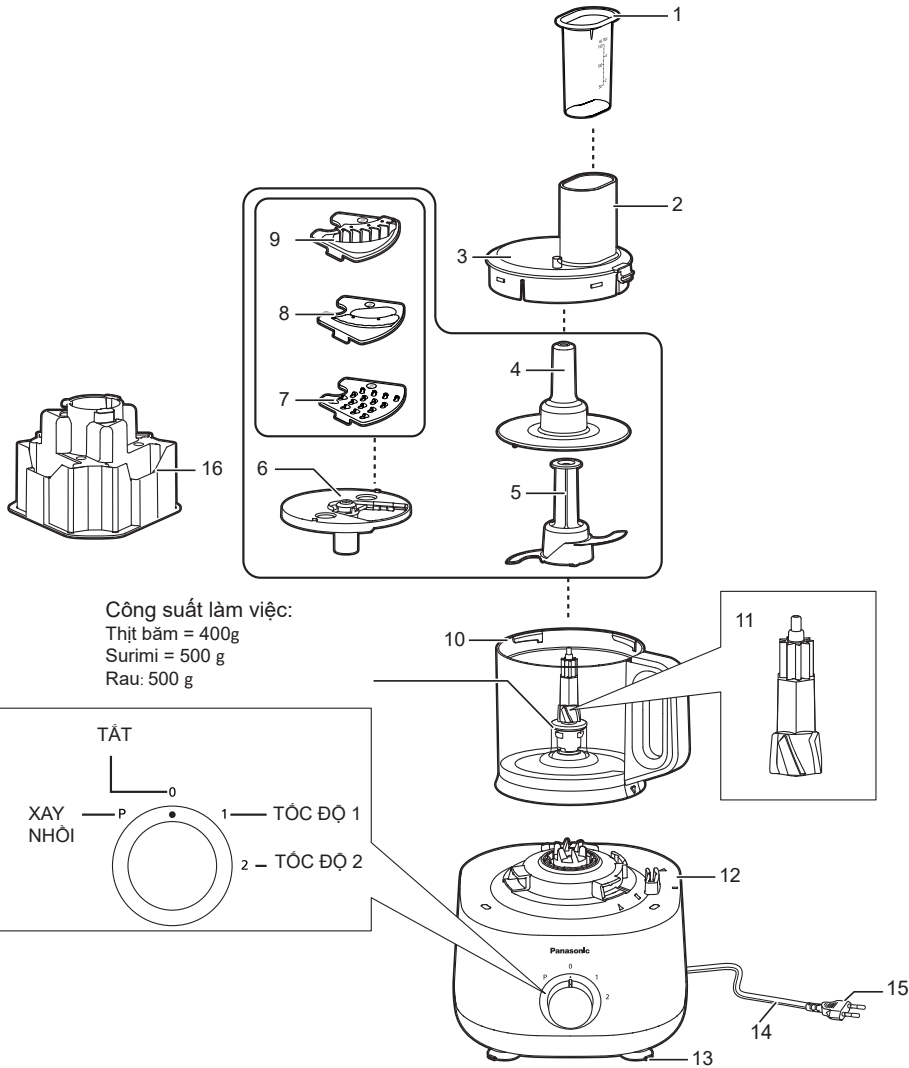
### Các loại nguyên liệu không được dùng:

| Đính kèm   | Mô tả   |
|--|---|
| Lưỡi dao đánh trứng                              | Nguyên liệu cứng (ví dụ: hạt cà phê, hạt đậu nành khô, thực phẩm đông lạnh, mực khô), nguyên liệu nhớt.   |
| Lưỡi cắt lát, Lưỡi băm, Lưỡi cắt khoai tây chiên | Nguyên liệu chứa nhiều chất xơ (ví dụ: rau củ cứng, thực phẩm đông lạnh, nghệ, gừng, sô cô la), nguyên liệu nhớt (ví dụ: giấm bông), nguyên liệu quá mềm (ví dụ: rau diếp, cà chua, đào). |
| Lưỡi đánh trứng                                  | Các nguyên liệu khác ngoài lòng trắng trứng gà và kem tươi.   |

VN5



# Tên các phụ kiện và hướng dẫn



Công suất làm việc:  
Thịt băm = 400g  
Surimi = 500 g  
Rau: 500 g

1. Dụng cụ đẩy thực phẩm
2. Ống nạp
3. Nắp bát
4. Đĩa đánh trứng
5. Lưỡi dao đánh trứng

6. Giá đỡ lưới
7. Lưỡi băm
8. Lưỡi cắt lát
9. Lưỡi cắt khoai tây chiên
10. Bát

11. Trục truyền động
12. Thân máy
13. Mút cao su
14. Dây điện
15. Phích cắm \*

16. Đế đỡ lưỡi dao

\* Hình dạng của phích cắm có thể thay đổi so với hình minh họa.





## Bảo vệ quá tải và quá nhiệt

Trong trường hợp quá tải và quá nhiệt, thiết bị bảo vệ được kích hoạt để dừng hoạt động và điều đó là bình thường. Sau khi máy dừng quay, hãy làm theo các bước dưới đây:

- Không sử dụng thiết bị lặp đi lặp lại mà không có biện pháp ứng phó nào.
1. Xoay công tắc xoay về vị trí "0", rút phích cắm của thiết bị.
  2. Tháo bát ra khỏi thân máy. Giảm bớt nguyên liệu xuống dưới một nửa.
    - Nếu có sử dụng các nguyên liệu không được khuyến nghị thì hãy loại bỏ chúng.
  3. Lắp bát lại vào thân máy, bắt đầu xay lại. (Trang VN11 - VN12)

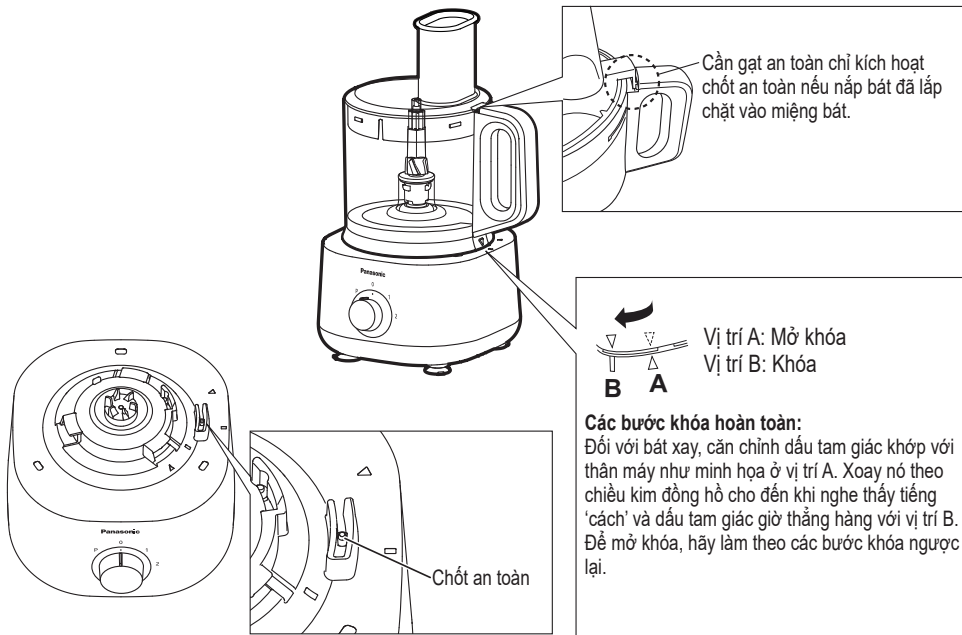
Nếu thiết bị vẫn không hoạt động sau khi thực hiện thao tác trên, tức là tính năng bảo vệ quá nhiệt đã được kích hoạt. Xoay công tắc về vị trí "0", rút phích cắm và để thiết bị nghỉ khoảng 15 phút trở lên (cho đến khi thân máy hết nóng) để giải phóng bảo vệ quá nhiệt trước khi sử dụng lại.

(Nếu thiết bị vẫn không hoạt động, hãy liên hệ với Trung tâm bảo hành của Panasonic để kiểm tra hoặc sửa chữa.)

## Khóa an toàn

Chốt an toàn được thiết kế để ngăn không cho thiết bị hoạt động khi

- Nắp bát và miệng bát không khít.
- Chưa lắp chặt bát vào thân máy.



### Ghi chú:

- Không dùng bất kỳ dụng cụ, que, đẩy chốt an toàn và cần gạt an toàn.
- Không đổ chất lỏng hoặc nguyên liệu vào khu vực chốt an toàn và cần gạt an toàn.
- Giữ cho khu vực chốt an toàn và cần gạt an toàn sạch sẽ, tránh để các hạt lạ tích tụ trên khu vực này.

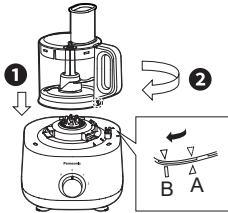
**Các thao tác trên đây đảm bảo chốt an toàn và cần gạt an toàn hoạt động tốt. Nếu không tuân theo sẽ làm hỏng các bộ phận liên quan đến chốt an toàn và cần gạt an toàn.**



## Trước khi sử dụng

Trước khi sử dụng thiết bị lần đầu hoặc khi không sử dụng thiết bị trong một thời gian dài, vệ sinh tất cả các bộ phận có thể tháo rời, sau đó lắp ráp lại chắc chắn. (Trang VN11 - VN12 Cách sử dụng” và Trang VN13 - VN14 “Sau khi sử dụng”)

Rút phích cắm khi lắp ráp thiết bị. Trước khi cắm, chắc chắn công tắc xoay đang ở vị trí TẮT “0”. Vui lòng xem trang VN14 trong phần “Bảo quản” để biết cách đặt lại vị trí thân máy.



1. Đặt bát lên trên thân máy cho đến khi phần đánh dấu thẳng hàng như hình A.

2. Xoay bát theo chiều kim đồng hồ cho đến khi nghe thấy tiếng ‘cách’. Đảm bảo dấu tam giác trên bát thẳng hàng với dấu hình chữ nhật trên thân máy như trong hình B.

Để tháo rời, hãy làm theo các bước ngược lại với lắp ráp.



### Chuẩn bị nguyên liệu cho Lưỡi dao đánh trứng

| Chức năng                          | Nguyên liệu       | Tốc độ         | Số lượng    | Thời gian hoạt động (khoảng.) | Phương pháp chuẩn bị   |
|------------------------------------|-------------------|----------------|-------------|-------------------------------|--|
| Băm thịt                           | Thịt              | 2              | 50 ~ 400 g  | 5 ~ 40 giây                   | Bỏ da, xương và gân, cắt miếng vuông 2 ~ 3 cm.   |
|                                    | Cá                |                | 50 ~ 500 g  | 5 ~ 20 giây                   |  |
| Cắt khúc                           | Hành              | P<br>(XAY NHỎ) | 150 ~ 500 g | 4 ~ 9 lần                     | Lột vỏ, cắt miếng vuông 2 ~ 3 cm.  |
|                                    | Tỏi               | 2              | 5 ~ 500 g   | 5 ~ 30 giây                   | Lột vỏ.  |
|                                    | Cà rốt            |                | 50 ~ 450 g  | 10 ~ 30 giây                  | Lột vỏ, cắt miếng vuông 2 ~ 3 cm.  |
|                                    | Ngò tây           |                | 5 ~ 70 g    | 10 ~ 40 giây                  | Bỏ cuống.  |
|                                    | Nấm               |                | 30 ~ 250 g  | 3 ~ 15 giây                   | Cắt miếng vuông 2 ~ 3 cm.  |
| Ép                                 | Phô mai Parmesan  |                | 2           | 10 ~ 200 g                    | 10 ~ 60 giây   |
| Nghiền                             | Khoai tây luộc    | P<br>(XAY NHỎ) | 100 ~ 400 g | 15 ~ 90 giây                  | Cắt miếng vuông 2 ~ 3 cm. Không chế biến quá mức.                                      |
| Đông lạnh<br>(Làm món tráng miệng) | Chuối đông lạnh   | 2              | 250 ~ 450 g | 40 ~ 120 giây                 | Chiều rộng 1 ~ 2 cm, tình trạng nửa đông lạnh, tức là độ mềm que tăm có thể xuyên vào. |
| Tán                                | Đậu phộng         | 2              | 10 ~ 200 g  | 15 ~ 40 giây                  | Tách vỏ ngoài và bỏ vỏ lụa hạt đậu phộng.  |
| Xay                                | Đậu phộng rang    | 2              | 100 ~ 400 g | 6 ~ 13 phút                   | Tách vỏ ngoài và bỏ vỏ lụa hạt đậu phộng.  |
| Bóp vụn                            | Bánh mì trắng mềm | 2              | 10 ~ 200 g  | 15 ~ 60 giây                  | Cắt bánh mì mềm thành 6 đến 8 miếng.   |
| Nhào (làm bánh kẹo)                | Bột               | 2              | ~ 300 g     | ~ 120 giây                    | Sử dụng để làm bánh kẹo như kẹo và bánh ngọt.  |



## Công thức

### Bánh Thịt

Tốc độ: 2

Thời gian hoạt động (ước chừng):

30 giây ~ 1 phút

|                      |  |
|----------------------|--|
| Hành                 | 100 g<br>cắt thành miếng vuông 2-3 cm. |
| Bánh mì              | 1 lát                                  |
| Thịt bò/<br>thịt cừu | 400 g<br>cắt thành miếng vuông 2-3 cm. |
| Trứng                | 1                                      |
| Sữa                  | 1 thìa canh                            |
| Muối                 | ½ thìa cà phê                          |
| Hạt tiêu             | Lượng vừa đủ                           |
| Bột nhện<br>đậu khấu | Lượng vừa đủ                           |

### Phương pháp

- Đặt lưới dao đánh trứng và tất cả nguyên liệu vào bát theo thứ tự đã liệt kê.
- Xoay công tắc sang tốc độ 2 và hoạt động trong 30 giây đến 1 phút.
- Nặn hỗn hợp đã xay thành hình ổ bánh mì và đặt vào trong một hộp thiếc nướng, cao khoảng 8 cm x dài 17 cm x rộng 10 cm. Cho vào lò nướng đã được làm nóng trước đến 200 °C và nướng trong khoảng 30 - 40 phút.

### Nước sốt Mayonnaise

Tốc độ: 2

Thời gian hoạt động (ước chừng):

20 ~ 30 giây

|                |                          |
|----------------|--------------------------|
| Trứng          | 1 quả (ở nhiệt độ phòng) |
| Giấm           | 1½ thìa canh             |
| Muối           | 1 ½ thìa cà phê          |
| Đường          | ½ thìa cà phê            |
| Mù tạt vàng    | 1 thìa cà phê            |
| Bột hạt tiêu   | Lượng vừa đủ             |
| Dầu trộn salad | 200 mL                   |

### Phương pháp

- Cho tất cả nguyên liệu trừ dầu trộn salad vào trong bát.
- Xoay công tắc sang tốc độ 2.
- Đổ từ từ dầu trộn salad vào cổng tiếp nguyên liệu.
- Sau khi đổ hết dầu trộn salad ra, tiếp tục cho máy chạy trong 20-30 giây.

### Nước sốt Thousand Island

Tốc độ: 2

Thời gian hoạt động (ước chừng): 30 giây ~ 2 phút

|                |                                  |            |              |
|----------------|----------------------------------|------------|--------------|
| Hành           | 150 g Gọt vỏ và cắt khúc 2-3 cm. | Nước chanh | 2 thìa canh  |
| Ngò tây        | 10 g Bỏ cuống.                   | Sữa        | 2 thìa canh  |
| Sốt Mayonnaise | 100 g                            | Muối       | Lượng vừa đủ |
| Sốt cà chua    | 30 g                             | Hạt tiêu   | Lượng vừa đủ |

### Phương pháp

- Đặt lưới dao đánh trứng vào bát và thêm hành và ngò tây.
- Xoay công tắc sang tốc độ 2 và hoạt động trong 30 giây đến 2 phút.
- Cho tất cả các nguyên liệu còn lại vào một bát đựng khác và trộn đều bằng tay. Sau đó cho hành và ngò tây băm nhỏ vào trộn đều.

VIỆT NAM



## Chuẩn bị nguyên liệu cho Lưới đánh trứng

| Chức năng  | Nguyên liệu      | Tốc độ | Sử dụng một lần tối đa | Thời gian hoạt động (ước chừng) | Phương pháp chuẩn bị |  |
|------------|------------------|--------|------------------------|---------------------------------|----------------------|--|
| Đánh trứng | Lòng trắng trứng | 2      | 2 ~ 6 quả              | 50 giây ~ 3 phút                |                      | Tách lòng trắng trứng khỏi lòng đỏ để có bánh trứng đường mịn. |
|            | Kem              |        | 100 ~ 300 mL           | 20 giây ~ 1 phút                |                      | Sử dụng kem tươi có hàm lượng chất béo từ 35% trở lên ở 5°C.   |



## Chuẩn bị nguyên liệu cho Lưới cắt lát

| Chức năng | Nguyên liệu | Tốc độ | Sử dụng một lần tối đa | Thời gian hoạt động (ước chừng) | Phương pháp chuẩn bị |  |
|-----------|-------------|--------|------------------------|---------------------------------|----------------------|--|
| Cắt lát   | Dưa chuột   | 2      | ~ 700 g                | -                               |                      | Cắt nguyên liệu đủ nhỏ để cho vào ống nạp. |
|           | Hành        |        | ~ 700 g                |                                 |                      |  |
|           | Cà rốt      |        | ~ 600 g                |                                 |                      |  |
|           | Khoai tây   |        | ~ 600 g                |                                 |                      |  |
|           | Cải bắp     |        | ~ 400 g                |                                 |                      |  |





VN9



## Trước khi sử dụng





### Chuẩn bị nguyên liệu cho Lưới băm

| Chức năng | Nguyên liệu | Tốc độ | Sử dụng một lần tối đa | Thời gian hoạt động (ước chừng) | Phương pháp chuẩn bị  |   |
|-----------|-------------|--------|------------------------|---------------------------------|---|---|
| Bào       | Dưa chuột   | 2      | ~ 500 g                | -                               |  | Cắt nguyên liệu đủ nhỏ để cho vào ống nạp.  |
|           | Cà rốt      |        | ~ 500 g                |                                 |  |   |
|           | Khoai tây   |        | ~ 600 g                |                                 |  |   |
|           | Phô mai     |        | ~ 500 g                |                                 |  | Cắt nguyên liệu đủ nhỏ để cho vào ống nạp. Không sử dụng các nguyên liệu cứng như Parmesan. |



### Chuẩn bị nguyên liệu cho Lưới cắt khoai tây chiên

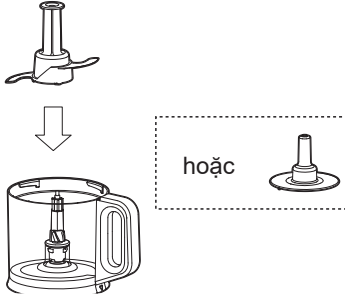
| Chức năng           | Nguyên liệu | Tốc độ | Sử dụng một lần tối đa | Thời gian hoạt động (ước chừng) | Phương pháp chuẩn bị  |  |
|---------------------|-------------|--------|------------------------|---------------------------------|---|--|
| Cắt khoai tây chiên | Khoai tây   | 2      | ~ 800 g                | -                               |  | Cắt nguyên liệu đủ nhỏ để cho vào ống nạp. |
| Bào                 | Cải bắp     | 1      | ~ 500 g                |                                 |  |  |



# Cách sử dụng

## Lưỡi dao đánh trứng • Lưỡi đánh trứng

1



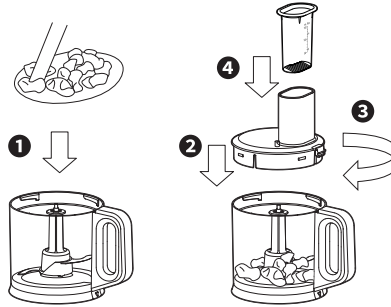
Lắp lưỡi dao đánh trứng (Lưỡi đánh trứng) vào bát.

### Ghi chú:

Đối với lưỡi dao đánh trứng, chắc chắn thấy trục truyền động nhô ra khỏi lưỡi dao đánh trứng sau khi lắp vào.

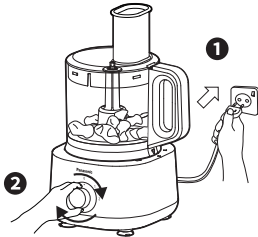


2



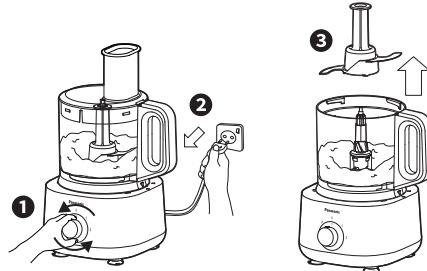
Cho các nguyên liệu vào trong bát. Đậy nắp bát và xoay theo chiều kim đồng hồ cho đến khi nghe thấy tiếng 'cách'. Lắp dụng cụ đẩy thức ăn vào ống nạp. Lắp tổ hợp bát xay lên trên thân máy như minh họa trong trang VN8.

3



Cắm phích cắm vào ổ cắm và xoay công tắc xoay để chọn tốc độ (xem "Chuẩn bị Nguyên liệu" ở trang VN8-VN9).

4



Sau khi chế biến xong, xoay công tắc về vị trí TẮT "0" và rút phích cắm ra khỏi ổ cắm. Tháo lưỡi dao đánh trứng ra khỏi bát xay trước khi lấy nguyên liệu đã chế biến ra ngoài.

### Ghi chú:

- Luôn chắc chắn lắp lưỡi dao đánh trứng trước khi thêm nguyên liệu vào bát.
- Không cho nguyên liệu nóng vào bát để chế biến. Luôn chắc chắn làm nguội các nguyên liệu trước khi cho vào bát, ví dụ khoai tây luộc.
- Không đánh kem quá kĩ vì kem có thể bị tách nước, vón cục.
- Sử dụng các nhãn hiệu whipping cream khác nhau sẽ cho ra kết quả khác nhau. Nên chế biến cho đến khi kem đủ độ bông.
- Tùy thuộc vào tốc độ và lượng nguyên liệu được sử dụng, máy sẽ rung đáng kể. Trong trường hợp đó, dùng cả hai tay ấn chặt nắp bát để giữ máy trong quá trình máy hoạt động.

VIỆT NAM

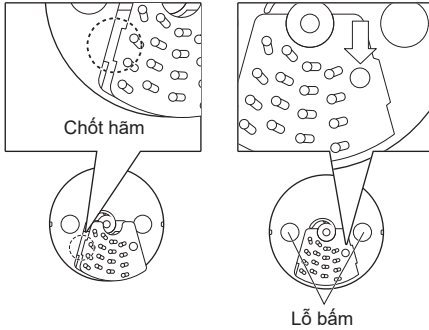
VN11



# Cách sử dụng

## Lưỡi băm • Lưỡi cắt lát • Lưỡi cắt khoai tây chiên

1

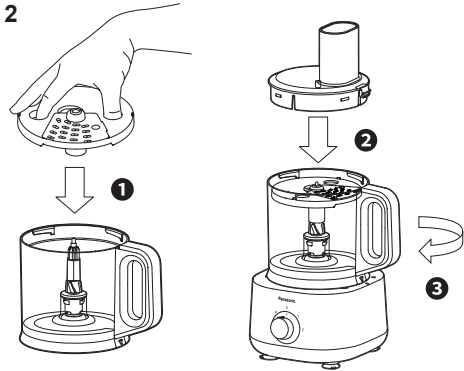


Lắp chốt hãm của lưỡi dao mong muốn vào giá đỡ lưỡi dao và đảm bảo cố định chặt. Ấn xuống phần lõm trên lưỡi dao như minh họa ở trên cho đến khi nghe thấy tiếng 'tách'.

### Ghi chú:

- Cẩn thận với các cạnh sắc trên lưỡi dao khi lắp dao vào giá đỡ.
- Để tháo lưỡi dao, lật ngược giá đỡ lưỡi dao và ấn xuống mặt trái của vết lõm trên lưỡi dao.

2



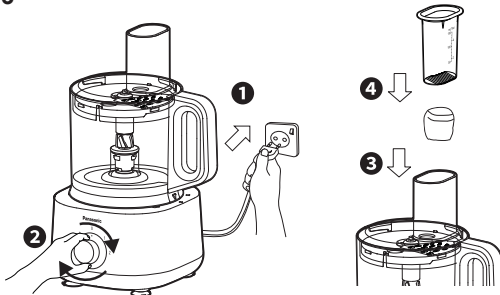
Ấn ngón tay và ngón cái vào các lỗ bấm để kẹp chặt giá đỡ lưỡi dao. Lắp giá đỡ lưỡi dao đã gắn lưỡi dao vào bát. Lắp bát vào thân máy như minh họa trong trang VN8, sau đó đặt giá đỡ lưỡi dao vào trong bát. Đậy nắp bát lên trên miệng bát và xoay theo chiều kim đồng hồ cho đến khi nghe thấy tiếng 'cách'.

### Ghi chú:

Đảm bảo trục truyền động nhô ra khỏi giá đỡ lưỡi cắt sau khi lắp.



3

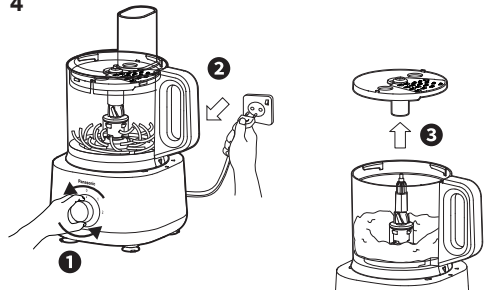


Cắm phích cắm vào ổ cắm và xoay công tắc để chọn tốc độ (xem phần "Chuẩn bị nguyên liệu" ở trang VN10). Cho nguyên liệu vào ống nạp và dùng dụng cụ đẩy thực phẩm ấn xuống.

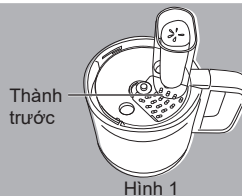
### Ghi chú:

- Khi sử dụng các nguyên liệu dài và hẹp, hãy ấn nó vào thành trước của ống nạp như minh họa trong Hình 1, để giữ trong quá trình máy chạy, tránh chế biến không đồng đều.
- Vứt bỏ phần nguyên liệu chưa chế biến còn sót lại.
- Căn chỉnh các nguyên liệu có hàm lượng chất xơ cao như minh họa trong Hình 2 để nguyên liệu chế biến được đồng đều.

4

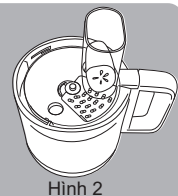


Sau khi chế biến xong, xoay công tắc về vị trí TẮT '0' và rút phích cắm khỏi ổ cắm. Tháo giá đỡ lưỡi cắt ra khỏi bát trước khi lấy nguyên liệu đã chế biến ra ngoài.



Thành trước

Hình 1



Hình 2



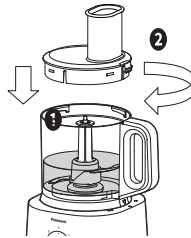
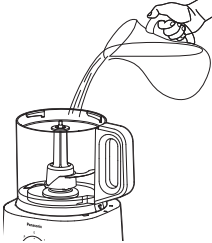
# Sau khi sử dụng

## Làm sạch

### Trước khi rửa

Thao tác trước khi rửa giúp quá trình làm sạch dễ dàng hơn. Có thể áp dụng thao tác này cho lưỡi cắt. Trước khi rửa, thực hiện các bước sau đây.

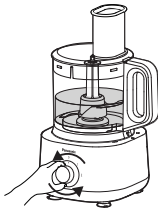
1



Đặt dụng cụ đính kèm đã sử dụng vào bên trong bát, xả nước vào bát cho ngập dụng cụ đính kèm (tối đa 500 mL). Đậy nắp bát lên trên miệng bát và xoay theo chiều kim đồng hồ cho đến khi nghe thấy tiếng 'cách'.

Cắm phích cắm vào ổ cắm.

2

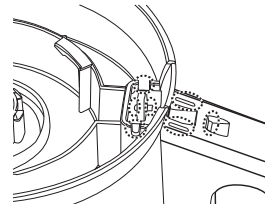


Xoay công tắc sang "XAY NHỎI" 5 ~ 10 lần.

3



Xoay công tắc về lại vị trí TẮT "0" và rút phích cắm ra khỏi ổ cắm. Lấy dụng cụ đính kèm ra ngoài và tiến hành làm sạch.



Bát: Khi làm sạch, nếu nguyên liệu vô tình rơi vào lỗ tay cầm, hãy úp ngược bát, sau đó rửa sạch bằng nước.






VIỆT NAM

| Nướcmáy                                      | ✓   | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|--|---|---|---|---|---|
| Máy rửa chén                                 | ✗   | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Vải ẩm co giãn tốt                           | ✓   | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Bàn chải (Không bao gồm trong sản phẩm này.) | ✗   | ✗ | ✗ | ✗ | ✓ |
| Miếng cọ rửa                                 | ✗   | ✗ | ✗ | ✗ | ✗ |
| Bọt rửa mềm                                  | ✓   | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Ghi chú                                      | Không đặt những vật dụng này gần khu vực sấy của máy rửa bát vì nhiệt độ cao có thể làm hỏng các bộ phận.   |   |   | - | - |
|  | Rửa những vật dụng này bằng cách xả chúng dưới vòi nước. Sử dụng chất tẩy rửa nhà bếp trung tính nếu cần thiết. Tiến hành lau khô chúng bằng khăn sạch. |   |   |   |   |

VN13



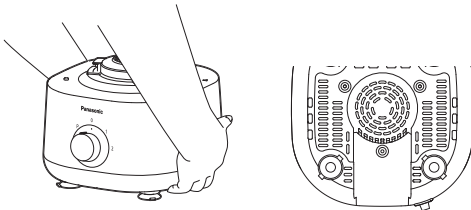
## Sau khi sử dụng

|  |    |  |  |  |                   |
|--|---|---|---|---|--|
| Nước máy                                     | ✓   | ✓   | ✓   | ✓   | ✗  |
| Máy rửa chén                                 | ✓   | ✓   | ✓   | ✓   | ✗  |
| Vải ẩm co giãn tốt                           | ✗   | ✗   | ✗   | ✗   | ✓  |
| Bàn chải (Không bao gồm trong sản phẩm này.) | ✓   | ✓   | ✓   | ✓   | ✗  |
| Miếng cọ rửa                                 | ✗   | ✗   | ✗   | ✗   | ✗  |
| Bọt rửa mềm                                  | ✗   | ✗   | ✗   | ✗   | ✓  |
| Ghi chú                                      | Rửa những vật dụng này bằng cách xả chúng dưới vòi nước, và cọ rửa cẩn thận bằng bàn chải. Sử dụng chất tẩy rửa nhà bếp trung tính nếu cần thiết. |   |   |   | Dùng khăn ẩm sạch lau sạch bụi bẩn (kể cả nút cao su).   |
|  | Những vật dụng này cực kỳ sắc và cần phải cẩn thận trong khi làm sạch. Tránh va đập những vật dụng này vào vật cứng trong quá trình làm sạch.     |   |   |   | Không bao giờ sử dụng chất lỏng có tính ăn mòn (như rượu, chất pha loãng, v.v.) để vệ sinh thân máy. |

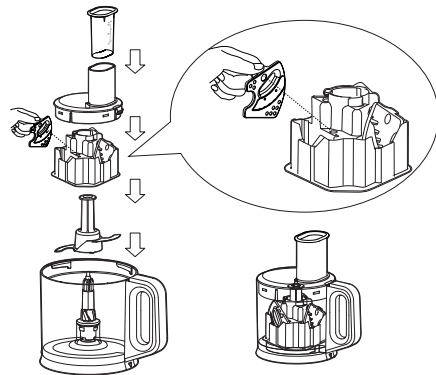
## Bảo quản

Trước khi bảo quản máy, tháo tất cả dụng cụ đính kèm và bát ra khỏi thân máy.

1



2



Tháo các nút cao su của thân máy bằng các bước sau: Đầu tiên, dùng tay kéo phần tai của 2 nút cao su phía sau lên, sau đó nhấc phần đuôi của thân máy lên khỏi mặt bàn. Thứ 2, kéo phần tai của 2 nút cao su phía trước lên, sau đó nhấc toàn bộ thân máy lên khỏi mặt bàn.

Cất lưới cắt bên trong bát. Giá cất lưới cất được đính kèm trong sản phẩm để bảo quản lưới cắt, lưới bảo và lưới cắt khoai tây chiên. Cho giá cất lưới cất vào trong bát.

### Ghi chú:

Khi cất giữ, để tránh bị thương, hãy nắm chốt hãm của lưới dao và căn chỉnh vòng tròn trên lưới dao với vòng tròn trên giá giữ lưới dao, sau đó đặt nó vào giá đỡ lưới.

VN14





# Xử lý sự cố

Kiểm tra các điểm sau trước khi liên hệ tổng đài hoặc lên kế hoạch sửa chữa.

## Sự cố

## Nguyên nhân và khắc phục

Thiết bị không hoạt động.

- **Phích cắm bị lỏng.**  
→ Cắm phích cắm chắc chắn vào ổ cắm.

Thiết bị không hoạt động ngay cả khi xoay công tắc.

- **Chưa cố định chặt bát vào thân máy.**  
→ Đảm bảo đầu tam giác trên bát thẳng hàng với dấu hình chữ nhật trên thân máy như minh họa trên trang VN8.
- **Chưa lắp chặt nắp bát vào miệng bát.**  
→ Cố định hoàn toàn nắp bát vào miệng bát. (Trang VN8)
- **Nguyên liệu bị kẹt.**  
→ Cẩn thận lấy nguyên liệu ra và đảm bảo số lượng nguyên liệu sử dụng đúng như hướng dẫn.

Thiết bị dừng đột ngột trong khi đang hoạt động.

- **Thiết bị bảo vệ quá tải hoặc quá nhiệt được kích hoạt.**  
→ Xem "Bảo vệ quá tải và quá nhiệt" để kiểm tra. (Trang VN7)
- **Khóa an toàn được kích hoạt. (Xem trang VN7)**
  - Rung động bất thường trong quá trình máy hoạt động có thể làm mất tác dụng của khóa an toàn.
  - Đảm bảo sử dụng đúng loại nguyên liệu với lượng như hướng dẫn.
  - Khóa chặt nắp bát vào miệng bát, và đảm bảo bát được khóa chặt vào thân máy.

Máy rung và có tiếng ồn bất thường trong quá trình hoạt động.

- **Mút cao su và/hoặc mặt phẳng đặt máy không sạch.**  
→ Dùng khăn ẩm sạch lau sạch bụi bẩn. Mút cao su chỉ có tác dụng khi đặt trên bề mặt bằng phẳng, sạch và nhẵn.
- **Sử dụng nguyên liệu quá cứng hoặc lượng nguyên liệu nhiều hơn định mức:**  
→ Đảm bảo sử dụng loại nguyên liệu phù hợp theo hướng dẫn, giảm bớt lượng nguyên liệu cần chế biến nếu cần.

Nguyên liệu chế biến có kết cấu khác nhau và không đồng nhất.

- **Một số nguyên liệu có thể quá khó chế biến thô, như bí đỏ.**  
→ Có thể nấu sơ qua để làm mềm nguyên liệu trước khi chế biến, cho tới khi nguyên liệu đạt tới độ mềm dĩa có thể xuyên qua được.
- **Kích thước nguyên liệu không đúng theo phương pháp chuẩn bị.**  
→ Chuẩn bị nguyên liệu theo kích thước khuyến nghị.
- **Chế biến một số nguyên liệu nhất định cùng lúc có thể dẫn đến vón cục đối với chức năng đông lạnh.**
- **Lượng nguyên liệu tối đa và thời gian chế biến phải theo hướng dẫn. Do đó, nếu dùng lượng quá ít hoặc nhiều loại nguyên liệu khác nhau sẽ ảnh hưởng đến hiệu quả chế biến.**  
→ Chế biến các nguyên liệu với thời lượng thích hợp cho đến khi đạt kết cấu và độ đồng nhất mong muốn.



# Memo



# Memo



Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co., Ltd.

<https://www.panasonic.com>

© Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co., Ltd. 2022



Printed in China

UZ50V164  
MX0922L0

RA